ЭДУАРД АЛЬКАЕВ
секреты
русской
кухни
ЦЕНТРПОЛИГРАФ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любителей и знатоков кулинарии в этой книге собраны лучшие рецепты русской кухни, которые помогут разнообразить питание и на основе которых можно приготовить как повседневный стол, так и праздничное застолье. Автор предлагает всем убедиться, что приготовление пищи, хотя это и искусство, но доступно каждому, кто воспользуется его советами и проявит немного фантазии и изобретательности.

- Эдуард Алькаев
  - РУССКАЯ КУХНЯ ВЧЕРА И СЕГОДНЯ
  - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И СОУСЫ
    - ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-РУССКИ
    - КВАШЕНАЯ КАПУСТА
    - МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА
    - РЕДЬКА С КВАСОМ ИЛИ УКСУСОМ
    - КАБАЧКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
    - СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ
    - ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК
    - РЕДИС С ГОРЯЧИМ КАРТОФЕЛЕМ
    - СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ
    - СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ
    - ГРИБНАЯ ИКРА
    - СЕЛЕДКА С ЯЙЦАМИ
    - СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»
    - ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ
    - РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ ПО-СИБИРСКИ
    - РЫБНОЕ АССОРТИ
    - РЫБА ЗАЛИВНАЯ
    - ИКРА ИЗ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ
    - ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ ОТВАРНОЙ СО СМЕТАНОЙ И ХРЕНОМ
    - ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ
    - ГУСЬ ИЛИ УТКА СО СЛИВАМИ И ОГУРЦАМИ
    - ПЕЧЕНКА РУБЛЕНАЯ
    - СТУДЕНЬ
    - СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ
    - СТУДЕНЬ ИЗ КАБАНИНЫ
    - СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ
    - ГОВЯЖЬИ РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ

- РУБЕЦ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ
- РУБЕЦ С СОУСОМ ХРЕН
- ЗАЯЦ ХОЛОДНЫЙ
- ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ ПО-РУССКИ
- ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ
- КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ
- ВИНЕГРЕТ
- САЛАТ «СМЕШАННЫЙ»
- САЛАТ ИЗ РЕПЫ
- САЛАТ ГРИБНОЙ
- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ
- САЛАТ «РУССКИЙ ПРОСТОР»
- САЛАТ «РУССКАЯ МАТРЕШКА»
- САЛАТ «ВЕЛИКОРУССКИЙ»
- САЛАТ «ОЛИВЬЕ»
- САЛАТ «РУССКИЙ КРАСАВЕЦ»
- САЛАТ «ЕРМАК»
- САЛАТ «ВАРВАРА-КРАСА»
- САЛАТ «ИМПЕРАТОР»
- БУТЕРБРОД С ОТВАРНОЙ СЕВРЮГОЙ, ОСЕТРИНОЙ, БЕЛУГОЙ
- БУТЕРБРОД С ЗАЛИВНОЙ РЫБОЙ
- БУТЕРБРОД С ВАРЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И МАЙОНЕЗОМ
- БУТЕРБРОД С МЯСОМ ПТИЦЫ
- БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ И МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ
- БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ
- МАСЛО С ИКРОЙ
- ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО
- СЫРНЫЙ САЛАТ
- СЫРНЫЙ КРЕМ
- ПИКАНТНЫЙ СЫРНЫЙ ПАШТЕТ
- ТВОРОЖНЫЙ ПАШТЕТ С ВЕТЧИНОЙ
- КРАСНЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)
- БЕЛЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ) НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ
- ГРИБНОЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)
- ЛУКОВЫЙ СОУС
- ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ
- ТОМАТНЫЙ СОУС
- СМЕТАННЫЙ СОУС
- СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

- АБРИКОСОВЫЙ СОУС
- МАРИНАД ИЗ ОВОЩЕЙ С ТОМАТОМ
- ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА
- ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА
- УКСУСНАЯ ЗАПРАВКА
- СОУС ХРЕН

○ ПЕРВЫЕ БЛЮДА
- МЯСО-КОСТНЫЙ БУЛЬОН
- РЫБНЫЙ БУЛЬОН
- ГРИБНОЙ БУЛЬОН
- ЩИ СУТОЧНЫЕ
- ЩИ «ПЕТРОВСКИЕ»
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ
- БОРЩ «РУССКИЙ»
- БОРЩ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ
- БОРЩ С ГРИБАМИ
- РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ»
- РАССОЛЬНИК
- СОЛЯНКА «МОСКОВСКАЯ»
- СОЛЯНКА РЫБНАЯ
- СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ
- СОЛЯНКА РЫБНАЯ С КАПУСТОЙ
- СУП ГОРОХОВЫЙ
- СУП ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ
- СУП овсяный
- МАННЫЙ СУП
- ГРИБНОЙ СУП
- КИСЛЫЙ ГРИБНОЙ СУП
- ГРИБНОЙ СУП С КРУПОЙ
- ГРИБНОЙ СУП С ОВОЩАМИ
- СУП С ГРИБАМИ И ТЫКВОЙ
- СУП «КРЕСТЬЯНСКИЙ»
- ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ
- ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ
- ПОХЛЕБКА «ПЕТРОВСКАЯ»
- ПОХЛЕБКА ПО-СУВОРОВСКИ
- УХА РЫБАЦКАЯ
- УХА «РОСТОВСКАЯ»
- УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ С ШАМПАНСКИМ
- ОКРОШКА ОВОЩНАЯ
- ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ
- БОТВИНЬЯ С РЫБОЙ
- БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

- СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ
- СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ
- СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ И СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ
- СУП-ХОЛОДЕЦ
- ЩУЧИНА
- СУП ИЗ ВИШЕН С ВАРЕНИКАМИ
- СУП ИЗ РЕВЕНЯ, ЯБЛОК И КЛУБНИКИ

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

- ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ГОРЧИЦЕЙ
- ГОВЯДИНА В ПИВЕ
- ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ ИОД СОУСОМ ХРЕН
- ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ
- ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ
- ГОВЯДИНА, ШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ
- ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ В ГОРШКЕ
- ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ
- ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ
- ПРАЗДНИЧНОЕ ЖАРКОЕ ИЗ СПИННОЙ ЧАСТИ
- ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА С ЯБЛОКАМИ И ПЕСТРЫМ РИСОМ
- СВИНИНА С ЛУКОМ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ
- ОТВАРНАЯ СВИНИНА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
- СВИНОЕ ЖАРКОЕ
- ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ
- ПЛОВ из свинины
- ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ
- ГУСЬ ИЛИ УТКА, ЖАРЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ
- ПТИЦА, ЖАРЕННАЯ В ОБИЛЬНОМ ЖИРЕ
- КУРИЦА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ
- КУРИЦА, ТУШЕННАЯ ПОД СОУСОМ
- КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ
- ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА
- ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ
- ДИЧЬ, ЖАРЕННАЯ ЦЕЛИКОМ
- ДИЧЬ, ЖАРЕННАЯ С ОВОЩАМИ
- ОТВАРНОЙ ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК В СОУСЕ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ
- РАГУ ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА
- ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК
- КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ

- КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ
- ОТВАРНОЕ МЯСО КОСУЛИ ИЛИ ЛОСЯ
- МЯСО КОСУЛИ ИЛИ ЛОСИНА, ВАРЕННЫЕ В ВИНЕ
- ЖАРЕНОЕ МЯСО ЛОСЯ ИЛИ КОСУЛИ
- ОТВАРНАЯ КАБАНИНА В СОУСЕ
- ЖАРКОЕ ИЗ КАБАНИНЫ
- ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ
- ПОДЖАРКА
- ЛАНГЕТ С ГАРНИРОМ
- ШНИЦЕЛЬ
- КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ
- БЕФ-СТРОГАНОВ
- БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ
- МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ И СЛИВАМИ
- МЯСО, ЖАРЕННОЕ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ
- РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ
- РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
- РАГУ ИЗ СВИНИНЫ
- ФОРШМАК
- ПЫШНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА
- КОТЛЕТЫ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ
- КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ
- КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ
- КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, С ХРЕНОМ
- КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ
- КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ
- КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ГРИБАМИ
- ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ
- ЯЗЫК ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ с изюмом
- ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК
- ОТВАРНОЙ ЯЗЫК С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА
- ПОЧКИ, ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ
- ОТВАРНЫЕ ПОЧКИ В СОУСЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ
- ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ
- ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ
- ПОЧКИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ
- ПЕЧЕНКА С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
- ПЕЧЕНКА В СМЕТАНЕ
- ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНКИ С КАРТОФЕЛЕМ И

- ГОРОХОМ
- МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ
- ОТВАРНОЕ ВЫМЯ В СОУСЕ
- СЕРДЦЕ ИЛИ ЛЕГКОЕ С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
- ЛЕГКОЕ В ПРЯНОМ СОУСЕ
- ТУШЕНОЕ СЕРДЦЕ В ОГУРЕЧНОМ СОУСЕ
- ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ
- РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
- РЫБА В РАССОЛЕ
- РЫБА ПО-РУССКИ
- РЫБА, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ
- РЫБА, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ
- ТЕЛЬНАЯ ПРЯЖЕНАЯ РЫБА
- КАРАСИ ОТВАРНЫЕ В СМЕТАНЕ
- СУДАК, РУБЛЕННЫЙ В СУХАРЯХ
- ЩУКА С ЧЕСНОКОМ
- ЩУКА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ
- ЩУКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАПУСТОЙ
- ОСЕТРИНА ПО-ОГОРОДНИЧЬИ
- КАРП ОТВАРНОЙ ПО-ВОЛЖСКИ
- СТЕРЛЯДЬ
- КАМБАЛА С ЛУКОВЫМ СОУСОМ
- ФОРЕЛЬ ОТВАРНАЯ
- СЕВРЮГА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ
- СКУМБРИЯ ПО-БАЛКАНСКИ
- ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МАЙОНЕЗЕ, С САЛАТОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА
- ХЕК В МОЛОКЕ
- ТУШЕНАЯ СТАВРИДА
- РАКИ
- РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С МАСЛОМ
- ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ ПО-БУРЛАЦКИ

○ ВТОРЫЕ ГРИБНЫЕ БЛЮДА
- ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ
- ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
- ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ
- РЫЖИКИ СО СМЕТАНОЙ
- ЗАПЕКАНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
- ШАМПИНЬОНЫ СО СЛИВКАМИ
- ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ
- КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ
- ГРИБНЫЕ БИТОЧКИ

- ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ
- ПЛОВ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

- БЛЮДА ИЗ КРУП И ОВОЩЕЙ
  - КУТЬЯ С МИНДАЛЕМ
  - КУТЬЯ ИЗ РИСА С ИЗЮМОМ
  - КУТЬЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ
  - КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ
  - ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЗГАМИ
  - КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ЛИВЕРОМ
  - КАША СО ШКВАРКАМИ
  - ЯЧНЕВАЯ КАША СО СВИНЫМ ИЛИ БАРАНЬИМ САЛОМ
  - ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ, РИСОВАЯ, ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ
  - ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ
  - СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ
  - КАПУСТА, ТУШЕННАЯ СО СВЕКЛОЙ
  - КАПУСТА С ГРИБАМИ
  - КАРТОФЕЛЬ, СВАРЕННЫЙ НА ПАРУ
  - КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
  - КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ СО ШПИКОМ И ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ
  - КАРТОФЕЛЬ, ОТВАРЕННЫЙ СО СЛИВКАМИ
  - КАРТОФЕЛЬ, ОТВАРЕННЫЙ В БУЛЬОНЕ С ЧЕСНОКОМ
  - КАРТОФЕЛЬ «ЗЕЛЕНЫЙ»
  - КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ
  - КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ
  - КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ВЕТЧИНОЙ
  - ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И КАПУСТЫ
  - КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ЗАПЕЧЕННОЕ
  - КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ
  - ДРАНИКИ
  - ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ЖАРЕНЫЕ
  - ПОМИДОРЫ ЖАРЕНЫЕ
  - ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
  - ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ
  - ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ
  - МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ
  - МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ГОРОШКОМ
  - КАБАЧКИ С ПОМИДОРАМИ
  - КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ, РИСОМ И ЯЙЦАМИ
  - ТУШЕНЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ

- БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ
- БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ
- РЕПА, ТУШЕННАЯ С ТОМАТОМ
- РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ
- КУКУРУЗА С МАСЛОМ
- СПАРЖА С СЫРОМ
- СПАРЖА ЖАРЕНАЯ
- СПАРЖА ОТВАРНАЯ
- АРТИШОКИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
- ЛУК-ПОРЕЙ С МАСЛОМ
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ
- ФАСОЛЬ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ (ТОМАТОВ)
- ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА
- ГОРОХ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

○ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
- ЯИЧНИЦА ПРОСТАЯ
- ЯИЧНИЦА С СЫРОМ
- ЯИЧНИЦА, ВЗБИТАЯ СО СМЕТАНОЙ
- ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
- ЯЙЦА, ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМ
- ЖАРЕНЫЕ ЯЙЦА С ЩАВЕЛЕМ
- ЯИЧНАЯ ДРОЧЕНА, НАТУРАЛЬНАЯ
- ДРОЧЕНА
- ОМЛЕТ ПО-РУССКИ
- ОМЛЕТ С ГАРНИРОМ
- ЯЙЦА С ЗЕЛЕНЬЮ
- ЯЙЦА С ЛУКОМ
- ЯЙЦА С ХРЕНОМ
- ЯЙЦА ВСМЯТКУ
- ЯБЛОКИ В ЯЙЦЕ
- СЛАДКИЕ БЛИНЫ ИЗ ЯИЦ

○ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА
- СЫРКОВАЯ МАССА С МЕДОМ
- ТВОРОЖНАЯ МАССА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
- ТВОРОЖНАЯ МАССА ОБЫКНОВЕННАЯ
- ТВОРОЖНАЯ МАССА ПРОВАРНАЯ
- ТВОРОЖНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ
- ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА
- ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА
- ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ
- СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА
- ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

- СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ
  - СЛАВЯНСКОЕ СЛАДКОЕ
  - БАБКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ
  - ГУРЬЕВСКАЯ КАША
  - ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ
  - КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ ИЛИ СМОРОДИНОВЫЙ
  - КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ
  - КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ
  - КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ
  - КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ И МАЛИНЫ
  - КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ВИШЕН
  - КОМПОТ С МАННОЙ КРУПОЙ
  - БРУСНИКА В САХАРНОЙ ВОДЕ
  - ТОМАТНЫЙ НАПИТОК
  - НАПИТОК ИЗ МОРКОВНОГО И ЯГОДНОГО СОКА
  - ЧАЙ
  - ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ
  - ХЛЕБНЫЙ КВАС
  - КВАС КЛЮКВЕННЫЙ
  - КВАС ЛИМОННЫЙ
  - КВАС ИЗ РЕВЕНЯ
  - СБИТЕНЬ
  - СБИТЕНЬ ПРОСТОЙ
  - СБИТЕНЬ «МОСКОВСКИЙ»
  - МЕД ПРЯНЫЙ
  - МЕД КЛЮКВЕННЫЙ
- МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
    - ПРЕСНОЕ ТЕСТО
    - ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
    - СЛОЕНОЕ ТЕСТО
    - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
    - ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
    - БЕЛКОВОЕ (ВОЗДУШНОЕ) ТЕСТО
    - ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
    - ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ (РЖАНОЙ)
    - ПШЕНИЧНЫЙ (БЕЛЫЙ) ХЛЕБ
    - ПЕЛЬМЕНИ
    - ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ
    - ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ
    - ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ
    - ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

- ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ
- ВАРЕНИКИ
- УШКИ из говядины
- УШКИ ИЗ КИСЛОЙ ИЛИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
- УШКИ ИЗ КАШИ
- МАКАРОНЫ ДОМАШНИЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
- ЛАПША С ТВОРОГОМ
- БЛИНЫ ОБЫЧНЫЕ
- БЛИНЫ ЗАВАРНЫЕ
- БЛИНЫ С «ПРИПЕКОМ»
- БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ
- ГРЕЧНЕВИКИ
- ПЫШНЫЕ ГРЕЧНЕВИКИ
- ЯИЧНЫЕ ГРЕЧНЕВИКИ
- ГРЕЧНЕВИКИ ПОСТНЫЕ
- СЛИВОЧНЫЕ ГРЕЧНЕВИКИ («ЦАРСКИЕ»)
- ГРЕЧНЕВИКИ КРАСНЫЕ, НА ОПАРЕ
- ВЫСОКИЕ ГРЕЧНЕВИКИ
- КУЛЕБЯКА ПО-РУССКИ
- РАССТЕГАЙ «МОСКОВСКИЙ»
- ПИРОГ-КАРАВАЙ ИЗ БЛИНОВ
- ПИРОЖКИ ИЗ БЛИНОВ
- КУРНИК
- СМЕТАННЫЕ ПИРОЖКИ
- ВАТРУШКИ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА
- ПОНЧИКИ
- ПЫШКИ
- ПЫШКИ С ВАРЕНЬЕМ
- ПАМПУШКИ
- БУЛОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- БУЛОЧКИ С ТМИНОМ
- РОЗОВЫЕ БУЛОЧКИ
- БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ, ТВОРОГОМ И ОРЕХАМИ
- БУЛОЧКИ-МОНЕТКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ
- БУЛОЧКИ-СКОРОСПЕЛКИ
- МАЛЕНЬКИЕ БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ
- БУЛОЧКИ С КАРАМЕЛЬЮ
- РОГАЛИКИ
- РОЖКИ С ОРЕХАМИ
- СТРУДЕЛЬ С ВИШНЕВОЙ НАЧИНКОЙ
- КУЛЕЧЕК С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

- ГРЕБЕШКИ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- КРЕНДЕЛЬ
- МИНДАЛЬНЫЕ КРЕНДЕЛИ С КОРИЦЕЙ И ГВОЗДИКОЙ
- КРЕНДЕЛИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ СОЛЕНОЙ ПОМАДОЙ
- КРЕНДЕЛИ С ТМИНОМ
- КРЕНДЕЛИ С СЫРОМ К ЧАЮ
- РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ
- РУЛЕТ С МАКОМ
- РУЛЕТ С МАЛИНОВЫМ ПОВИДЛОМ
- КУЛИЧИ ИЗ КОНФЕТНОЙ МУКИ
- АНГЛИЙСКИЙ КУЛИЧ
- ПАРАДНЫЙ КУЛИЧ
- КУЛИЧИ ПО-ПОЛЬСКИ
- ШОКОЛАДНЫЙ КУЛИЧ
- ОБЫКНОВЕННЫЙ КУЛИЧ
- ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ
- РУССКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ
- МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ПЕЧЕНЬЕ, ИЗГОТОВЛЕННОЕ УПРОЩЕННЫМ (ЭКОНОМНЫМ) СПОСОБОМ
- НАРОДНЫЕ ПРЯНИКИ
- МОЛОЧНЫЕ ПРЯНИКИ
- МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ
- МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
- ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ
- ШОКОЛАДНО-БИСКВИТНЫЕ КВАДРАТИКИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИМОННОЙ ПОМАДОЙ
- КОНДИТЕРСКАЯ КОЛБАСКА
- ОРЕХОВЫЙ КЕКС
- ПИРОЖНЫЕ «БЕЗЕ»
- ПИРОЖНЫЕ «ШУ»
- ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ
- ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»
- ПИРОЖНЫЕ «ТРУБОЧКИ» СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
- «КОРЗИНОЧКИ» С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ
- ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

- ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ
- ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»
- ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»
- ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»
- ТОРТ «АЛЕНУШКА»
- ТОРТ «ЛАКОМКА»
- ТОРТ «МЕДОВЫЙ»
- ТОРТ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»
- ТОРТ «ПРАГА»
- ТОРТ «НАПОЛЕОН»
- ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

- НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ И ПИРОЖКОВ
  - ФАРШ МЯСНОЙ
  - ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ
  - ФАРШ ИЗ ДИЧИ ИЛИ ПТИЦЫ С ЯЙЦОМ И РИСОМ
  - ФАРШ ИЗ ЛИВЕРА
  - НАЧИНКА ИЗ ЛЕГКОГО
  - ФАРШ ИЗ ЩАВЕЛЯ
  - НАЧИНКА ИЗ РИСА С ГРИБАМИ
  - ФАРШ РИСОВЫЙ С ЯЙЦАМИ
  - ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ
  - НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ПЕЧЕНЬЮ
  - ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
  - ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
  - НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ СО СМЕТАНОЙ
  - НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК
  - НАЧИНКА ИЗ МАКА С МЕДОМ
  - НАЧИНКА ИЗ ВИШНИ
  - НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ
  - МАРЦИПАНОВАЯ НАЧИНКА
  - НАЧИНКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ
- КРЕМЫ И ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ
  - КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ
  - КРЕМ СЛИВОЧНО-МАСЛЯНЫЙ
  - ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ
  - МАЛИНОВЫЙ КРЕМ
  - ЛИМОННЫЙ КРЕМ
  - ОРЕХОВЫЙ КРЕМ
  - АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ
  - КОФЕЙНЫЙ КРЕМ
  - ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ
  - КРЕМ ЗАВАРНОЙ ЖЕЛТЫЙ

- КРЕМ ЗАВАРНОЙ ШОКОЛАДНЫЙ
- КРЕМ ЗАВАРНОЙ ИЗ СВЕЖИХ СЛИВОК
- КРЕМ ЗАВАРНОЙ ИЗ ВИНА
- КРЕМ ЗАВАРНОЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ
- КРЕМ ЗАВАРНОЙ ЛИМОННЫЙ
- КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЛЫЙ С ФРУКТОВЫМ СИРОПОМ
- КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЛЫЙ
- КРЕМ БЕЛЫЙ ХОЛОДНЫЙ
- КРЕМ-БРЮЛЕ ЗАВАРНОЙ
- КРЕМ-БРЮЛЕ
- КРЕМ МИНДАЛЬНЫЙ
- КРЕМ ИЗ АБРИКОСОВОГО МАРМЕЛАДА
- КРЕМ-БЕЗЕ
- ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЗ ЯИЦ
- КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ»
- КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ДЛЯ СУХАРНОГО ТОРТА
- КРЕМ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
- КРЕМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА
- МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С АНАНАСАМИ
- САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ
- ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ
- КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ

○ КОНСЕРВИРОВАНИЕ
- ЯГОДНЫЙ СИРОП
- ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА
- ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА
- ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ ИЛИ КЛЮКВЫ
- ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ
- ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ
- ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ
- ВАРЕНЬЕ ВИШНЕВОЕ С КОСТОЧКАМИ
- ВАРЕНЬЕ ВИШНЕВОЕ БЕЗ КОСТОЧЕК
- ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ
- ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ
- ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ
- ВАРЕНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ ИЛИ ГРУШЕВОЕ
- ВАРЕНЬЕ ДЫННОЕ
- ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ
- ЦУКАТЫ
- КАПУСТА КВАШЕНАЯ
- ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

- ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ
- ПОМИДОРЫ С ОГУРЦАМИ
- ПОМИДОРЫ В ЖЕЛЕ
- ПОМИДОРЫ С ПЕРЦЕМ
- ТОМАТНЫЙ СОУС
- ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ
- ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ
- ЗЕЛЕНЬ
- СОЛЕНИЕ ГРИБОВ
- ПОСОЛ РЫБЫ

○ СОВЕТЫ ПО КУЛИНАРИИ
- САЛАТЫ
- СУПЫ
- МЯСНЫЕ БЛЮДА
- РЫБНЫЕ БЛЮДА
- ОВОЩИ
- КРУПЫ
- ЗАПЕКАНКИ
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
- СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ
- КОНСЕРВИРОВАНИЕ

○ ОСНОВЫ ЭТИКЕТА
- СЕРВИРОВКА СТОЛА
  - СЕРВИРОВКА СТОЛА ПО ЛЮБОМУ ПОВОДУ
  - ЗАВТРАК. УЖИН
  - ОБЕД
  - КОФЕЙНЫЙ СТОЛ
  - ЧАЙНЫЙ СТОЛ
  - ХОЛОДНЫЙ (ШВЕДСКИЙ) СТОЛ
  - ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ
- ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Эдуард Алькаев
СЕКРЕТЫ РУССКОЙ КУХНИ. Разнообразные меню для будней и праздников

РУССКАЯ КУХНЯ ВЧЕРА И СЕГОДНЯ

Национальная кухня является неотъемлемой частью всякой национальной культуры и так же, как и вся культура, зависит от географического положения страны, климатических условий, ее истории, религии и от традиций, складывающихся в народе на протяжении многих веков.

При всем этом национальная кухня не есть нечто замкнутое и застывшее раз и навсегда. Так же как происходит взаимовлияние различных культур, точно так же и элементы одной национальной кухни могут проникать в другую.

Так, например, в XIX веке на русскую кухню огромное влияние оказала кухня французская, именно благодаря ей появились привычные сегодня бульоны, различные соусы, слоеное тесто, изысканные блюда из овощей, птицы, рыбы. К числу стран, позволившим России значительно расширить ассортимент блюд своей национальной кухни, можно также отнести Голландию, Германию, Италию.

Но и сама русская кухня, благодаря своей неповторимости и самобытности, давно стала очень популярной во всем мире. Ведь недаром такие исконно русские блюда, как щи, каша, пироги вошли в меню многих зарубежных ресторанов.

Настоящей гордостью русского стола являются первые блюда; кроме щей, это рассольники, борщи, солянки, похлебки, окрошки, свекольники, ботвиньи и, конечно же, уха.

Известно, что русские ели преимущественно ржаной хлеб, пшеничная мука употреблялась на просфоры, а в домашнем быту на калачи, которые для простого народа были лакомством только в праздничные дни.

Из кушаний, приготовляемых из теста, первое место занимали пироги и блины. Причем, нужно отметить, что изначальным символом Масленицы были вовсе не блины, а пироги с сыром и хворосты — вытянутое тесто с маслом.

К числу блюд, особо почитаемых на Руси, относится каша, овсяная или гречневая. «Кашею» в старину даже назывались брачные пиры.

Вообще ко всяким кушаньям, в особенности к мясным и рыбным, русские любили примешивать пряности, в особенности лук, чеснок и шафран. На стол всегда подавались соленья. У домовитых хозяев в погребах неизменно стояли емкости с самыми различными солеными, нагнетенными камнями и засеченными в лед.

Из напитков, употребляемых русскими в старину, самыми

распространенными были квас, морс, пиво, мед, водка и виноградные вина.

Вообще же русский стол издавна подразделялся на скоромный и постный, что отвечало церковным законам. Например, очень популярный на Руси кисель, который приготавливался из овсяной или пшеничной муки, в скоромные дни подавался с молоком, в постные — с растительным маслом. Число же постных дней в году доходило до двухсот.

На Руси, как и во всем мире, каждый религиозный праздник сопровождался определенным столом, а также особо предпочитаемым блюдом. Тушеный гусь — неотъемлемая часть Рождества, куличи и крашеные яйца — Пасхи, а жареные блины стали настоящим символом Масленицы. Традиционные обрядовые кушанья — это каравай на свадьбе, пироги с яблоками на именинах, кисель и кутья на поминках.

Отрадно отметить, что в последние годы проявляется особый интерес к возрождению старых традиций русского народа, в том числе и кулинарных. И нам действительно есть чем гордиться.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И СОУСЫ

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-РУССКИ

У помидоров срезать плодоножки и чайной ложкой вынул, из них мякоть. В подготовленные таким образом помидоры заложить жареные грибы, вынутую мякоть, полить грибным соусом, сверху посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. Украсить зеленью петрушки.

Состав: помидоры — 4 шт., жареные белые грибы — 150 г, грибной соус — 100 г, сыр — 60 г, зелень петрушки.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

Пластовую квашеную капусту нарезать шашками 2 х 2 см.

Выложить в салатник, полить растительным маслом, сверху украсить шинкованным зеленым луком.

***Состав**: квашеная капуста — 125 г, растительное масло — 15 г, зеленый лук — 10 г.*

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА

Приготовить маринад: гвоздику, корицу, соль, сахар и 3 %-й уксус прокипятить и процедить. Белокочанную капусту нашинковать соломкой и поместить в неокисляющуюся посуду, добавить подготовленный маринад и нагреть на плите до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем ее охладить, полить растительным маслом, перемешать и выложить в салатник. Украсить клюквой, зеленым луком.

***Состав**: капуста — 150 г, растительное масло — 20 г, клюква — 20 г, зеленый лук; **для маринада**: 3 %-й уксус — 25 г, сахарный песок — 20 г, корица, гвоздика, соль по вкусу.*

РЕДЬКА С КВАСОМ ИЛИ УКСУСОМ

Очищенную редьку пропустить через терку, посолить, заправить растительным маслом, квасом или уксусом. Украсить зеленым луком.

***Состав**: редька — 120 г, растительное масло или квас — 20 г или 3 %-й уксус — 10 г, зеленый лук — 15 г, соль по вкусу.*

КАБАЧКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Кабачок очистить от кожицы, отварить до полуготовности, и разрезав поперек по 3–4 см, вынуть ножом сердцевину.

Приготовить фарш: очищенную морковь натереть на терке и потушить в молоке с маслом, затем добавить пассерованный лук, нарезанное мелко вареное яйцо, вынутую сердцевину кабачка, соль, перец и все это довести до готовности.

Кольца кабачков наполнить готовым фаршем, полить майонезом и запечь в духовке.

Подать на стол с зеленью петрушки.

***Состав**: кабачки — 200 г; **для фарша**: морковь — 75 г, лук — 20 г, яйцо — 1/2 шт., соль, перец, молоко, масло, майонез — 30 г, зелень петрушки.*

СВЕЖИЕ ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ

Свежие яблоки вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину и чайной ложкой вынуть мякоть.

Заполнить яблоки рубленой сельдью, положить на тарелку фаршем кверху, посыпать мелко нарубленным яйцом и нарезанной зеленью.

Состав: *яблоки — 2 шт., рубленая сельдь — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., зелень — 1 ч. ложка.*

ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК

Зеленые перья лука свернуть в пучок и уложить на пирожковую тарелку.

Отдельно подать сметану, соль, перец.

***Состав**: зеленый лук — 75 г, сметана — 20 г, соль, перец по вкусу.*

РЕДИС С ГОРЯЧИМ КАРТОФЕЛЕМ

Отобрать средние корнеплоды редиса, срезать плодоножки и хвостики, промыть холодной кипяченой водой и уложить в салатник.

Отдельно подать горячий отварной картофель, политый сливочным маслом, также отдельно можно подать сметану и зелень.

***Состав**: редис — 75 г, отварной картофель — 75 г, сливочное масло — 15 г, сметана — 15 г, зелень.*

СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ

Свеклу сварить в кастрюле с добавлением уксуса, затем охладить ее, очистить и измельчить на терке. Чеснок очистить и тоже измельчить на терке, заправить майонезом, выложить в салатник и посыпать измельченными орехами.

Состав: *свекла — 125 г, майонез — 30 г, орехи — 15 г, чеснок — 2 дольки, 3 %-й уксус.*

СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Охлажденный отварной картофель нарезать ломтиками, добавить также нарезанные соленые грибы, репчатый лук, нарезанный полукольцами, заправить растительным маслом, поперчить, перемешать и выложить в салатник горкой, украсив зеленью.

***Состав**: картофель — 40 г, соленые грибы — 60 г, репчатый лук — 20 г, растительное масло — 30 г, зелень, перец.*

ГРИБНАЯ ИКРА

Два стакана сухих грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) замочить в холодной воде, а когда грибы набухнут, воду слить. Снова залить грибы небольшим количеством воды и поставить на огонь. Отваренные и остывшие грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить грибной бульон. Затем поджарить на растительном масле мелко рубленный репчатый лук. Лук соединить с грибной массой, посолить, добавить сахарный песок, уксус и тщательно вымешать.

Подать как самостоятельное блюдо в холодном виде либо приготовить бутерброды.

Состав: *сушеные грибы — 2 стакана, репчатый лук — 1 кг, растительное масло, сахарный песок, уксус, соль.*

СЕЛЕДКА С ЯЙЦАМИ

Чистое филе сельди без кожи и костей мелко изрубить, смешать с молоком, яйцами, мукой, мелко шинкованным луком, и запечь все это на сковороде с маслом в духовке.

***Состав**: филе сельди — 2 шт., молоко — 0,5 л, яйца — 8 шт., мука — 100 г, лук, масло.*

СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»

Сельдь очистить от внутренностей, кожи, отделить филе, удалить крупные и мелкие кости. Филе нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать, все остальные продукты измельчить на терке. На дно селедочницы положить лук, на него рыбу, затем слоями картофель, яйца, морковь, свеклу. Слой свеклы разровнять, залить майонезом. Поставить в холодильник на 2–3 часа.

***Состав**: соленая сельдь — 1–2 шт., вареный картофель — 2–3 шт., репчатый лук — 1 шт., яйца — 2–3 шт., вареная морковь — 1 шт., вареная свекла — 2 шт., майонез — 4 ст. ложки.*

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

У щуки надрезать кожу головы и осторожно, чтобы не порвать, снять ее целиком по направлению от головы к хвосту. Хребтовую кость надломать у хвостового плавника, в результате чего хвостовой плавник отделится вместе с кожей.

После снятия кожи щуку выпотрошить, промыть, отделить мякоть от костей и использовать ее для фарша, который готовится следующим образом. Репчатый лук пошинковать и обжарить, белый хлеб замочить в молоке. Мякоть рыбы, замоченный белый хлеб, репчатый лук пропустить 2 раза через мясорубку, соединить со сливочным маслом, добавить яйцо, соль, перец и все тщательно перемешать, взбивая до получения однородной пышной массы.

Подготовленным фаршем заполнить снятую со щуки кожу и придать ей форму целой рыбы. Отверстие зашить, завернуть в марлю, перевязать нитками. Завернутую рыбу отварить с добавлением соли и кореньев, затем вынуть ее из бульона, положить на противень, сверху поместить груз (рыба при этом должна лежать на боку). Когда рыба остынет, выложить ее на крутон и блюдо, приставить вареную голову, оформить сливочным маслом, лимоном. Гарнировать по периметру всевозможными овощами, нарезанными разной формы.

Подать к блюду томатный соус, сметанный соус, соус хрен, зелень.

***Состав**: щука — 2,2 кг, белый хлеб — 420 г, молоко — 450 г, репчатый лук — 900 г, сливочное масло — 200 г, чеснок — 25 г, яйца — 3 шт., специи, соус — 1 кг, лимон, зелень.*

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ ПО-СИБИРСКИ

Чистое филе трески, омуля, жереха припустить в воде с солью, перцем, лавровым листом. Затем охладить и нарезать на порционные куски. Овощи на гарнир нарезать мелкими кубиками.

Небольшое количество овощей заправить майонезом с ланспиком (уваренным до желеобразного состояния бульоном) и выложить на блюдо в середину. Сверху выложить готовые куски рыбы, а по кругу — оставшийся гарнир. Рыбу полить майонезом, а гарнир — маслом.

***Состав**: рыба — 90 г, морковь — 20 г, зеленый горошек — 20 г, картофель — 20 г, соленые огурцы — 20 г, майонез с ланспиком, масло, зелень, специи.*

РЫБНОЕ АССОРТИ

В состав рыбного ассорти входит не менее 3–4 видов рыбных продуктов. Рыбу нарезать тонкими широкими ломтиками и красиво уложить на блюде вместе с гарниром, полить маслом. Для гарнира овощи нарезать мелкими кубиками и уложить, чередуя по цвету букетами. Украсить зеленью, маслинами, лимоном.

Состав: *малосоленая семга — 40 г, севрюга горячего копчения — 40 г, лососина — 50 г, сардины или шпроты — 35 г, корюшка в масле — 35 г, зернистая или кетовая икра — 10 г, огурцы — 30 г, помидоры — 40 г, корнишоны — 20 г, стручковый сладкий маринованный перец — 60 г, маслины — 10 г, лимон — 15 г, зелень, масло.*

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу полностью залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, добавив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, ввести в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

***Состав**: белуга — 280 г, осетрина — 250 г, севрюга — 265 г, свежая кета — 220 г, лосось -215 г, форель — 215 г, сиг — 235 г, судак — 255 г, сазан — 250 г, сом — 270 г, карп — 250 г, щука — 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе — 150 г, соус хрен — 50 г; **для желе**: рыбные отходы — 2 кг, желатин — 40 г, морковь — 25 г, лук — 25 г, петрушка — 15 г, сельдерей — 15 г, 9 %-й уксус — 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.*

ИКРА ИЗ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

Чистое филе сельди с икрой и молоками мелко порубить вместе с маринованной свеклой, луком и сладким стручковым перцем. Свежие помидоры мелко нарезать, обжарить и протереть через сито. Затем смешать с остальной массой, добавить растительное масло, соль, сахарный песок по вкусу и все хорошо взбить.

Состав: сельдь — 2 шт., маринованный лук — 1/2 стакана, перец — 2 ст. ложки, маринованная свекла — 2 ст. ложки, помидор — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, соль, сахарный песок.

ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ ОТВАРНОЙ СО СМЕТАНОЙ И ХРЕНОМ

Обработанного поросенка сварить. Для этого его перевязать шпагатом, завернуть в пергаментную бумагу, добавить холодной воды, корень петрушки, лук. Варить на слабом огне около часа, добавить соль. Сваренного поросенка оставить в бульоне для охлаждения. Затем вынуть из охлажденного бульона поросенка и разрубить его вдоль на две равные части. Каждую часть разрубить поперек по 1–2 куска на порцию и выложить на большое блюдо в виде целого поросенка с головой.

Вокруг поросенка можно уложить салат из огурцов, помидоров, рубленое мясное желе, маринованную капусту, свежую зелень. Отдельно подать соус хрен со сметаной или просто соус хрен.

***Состав**: поросенок — 165 г, гарнир — 75 г, мясное желе — 25 г, соус хрен со сметаной — 25 г, корень петрушки, соль.*

ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая появляющуюся накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, к нему добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и уже не мешая довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно. Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечка, солнышка из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Состав: *телятина — 100 г, говяжий жир — 5 г, коренья — 20 г, желатин — 5 г, яйца — 1/2 шт., гарнир — 150 г, соус — 30 г, соль, перец;* ***для оттяжки:*** *мясо — 20 г на порцию, соль, сырые белки яиц.*

ГУСЬ ИЛИ УТКА СО СЛИВАМИ И ОГУРЦАМИ

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая сочком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

***Состав**: гусь или утка — 1 кг, жир — 100 г, слива — 180 г, огурцы — 150 г, брусника — 120 г, зелень.*

ПЕЧЕНКА РУБЛЕНАЯ

Очищенные и мытые морковь и репчатый лук нарезать кубиками и слегка обжарить со шпиком, тоже нарезанным кубиками. В эту сковороду поместить печень, нарезанную кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Потом добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую печень с овощами охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. Далее в пропущенную массу добавить размягченное сливочное масло или сливки. Готовую массу тщательно вымешать, чтобы она получилась пышная и воздушная.

Выложить горкой на тарелку, нанести рельеф столовой ложкой, смоченной в воде, посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

Состав: *печень — 100 г, шпик — 25 г, лук — 10 г, морковь — 10 г, яйцо — 1/2 шт., сливки — 5 гили сливочное масло — 15 г, зелень, соль, перец.*

СТУДЕНЬ

Разнообразные субпродукты тщательно промыть, разрубить, поместить в кастрюлю, залить водой и варить при слабом кипении 6–7 часов, время от времени снимая образовавшуюся на поверхности накипь. Добавить приправу. Когда бульон будет готов, его процедить, мясо отделить от костей, мелко порубить на доске и снова соединить с бульоном. Бульон посолить и кипятить минут 20–25. Далее добавить мелко рубленный чеснок, размешать и уже не кипятить. Готовый холодец разлить в подготовленную посуду и охладить. При варке студня можно добавить подпеченные овощи, которые после удалить.

Отдельно подать соус хрен.

***Состав**: говяжьи, бараньи, свиные ноги, кожа от свиных туш, губы, копченые рулеты — 250 г, рубец, котлетное мясо — 350 г или говяжьи, бараньи головы — 700 г, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, соус хрен.*

СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения. Овощи отварить и нарезать на ровные куски (можно использовать также консервы из соленых овощей). Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Вынув мясо и процедив бульон, добавить к горячему и прозрачному бульону желатин, предварительно замоченный в холодной воде и затем растворенный в горячей. В форму или миску слоями уложить овощи и мясо, поместив в нижний слой красиво нарезанные куски овощей и листики зелени. Залить прозрачным бульоном и поставить застывать в холодное место.

К студню с овощами подходят пряные соусы, майонез и салаты в маринаде.

Состав: *свинина (голова, уши, голяшки, ноги) — 1 кг, постная свинина — 200 г, репчатый лук — 1 головка, морковь — 1 шт., корень петрушки, кусочек сельдерея, соль, перец — 8 горошин, душистый перец — 4 горошины, лавровый лист — 1 шт., вода — 1,5–2 л, желатин (на 0,5 л воды) — 20 г, овощи (морковь, горох, фасоль, цветная капуста) — 600 г, зелень петрушки.*

СТУДЕНЬ ИЗ КАБАНИНЫ

Положить мясо в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить кислый сок. Варить на слабом огне в течение 3–3,5 часа, затем добавить пряности и нарезанные коренья и варить еще 1–1,5 часа. Отделившееся от костей мясо вынуть из кастрюли и нарезать острым ножом на кубики. Отвар можно сварить более крепким, процедить через ткань или частое сито. Куски мяса вновь положить в отвар и варить еще 20–30 минут. Студень разлить в формы, на дно которых можно положить листики петрушки и кружочки моркови, и дать застыть в холодном месте.

К студню подать пряный соус или хрен и картофельный салат или отварной картофель.

***Состав**: кабанина с костями — 1 кг, вода — 2 л, огуречный рассол или кислое вино — 1/2 стакана, перец — 6 горошин, душистый перец — 5 горошин, лавровый лист, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка или кусочек сельдерея, соль.*

СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

Нарезанное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из бульона, дать ему остыть и нарезать кубиками. Бульон процедить через ткань. Желатин замочить на полчаса в холодной воде, затем растворить в горячей воде и проварить вместе с бульоном. Налить немного бульона на дно четырехугольной формы и дать ему застыть. Затем положить мясо, овощи и нарезанные яйца, зелень, снова залить бульоном и выставить в холодное место.

***Состав**: мясо курицы или индейки — 1 кг, вода — 0,5 л, соль, перец — 4 горошины, душистый перец — 2 горошины, лавровый лист, морковь — 3 шт., репчатый лук или лук-порей — 1 головка, петрушка — 1 корень, уксус, желатин — 1/2 ст. ложки, вареные яйца — 2 шт., отварной горох — 1 стакан, цветная капуста — 1 кочан, зелень петрушки.*

ГОВЯЖЬИ РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ

Сырые рубцы тщательно зачистить, промыть и замочить в холодной воде на 3 часа, время от времени меняя ее. Затем рубцы поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить при слабом кипении 3 часа. Потом готовый рубец охладить, посыпать перцем, натереть чесноком, свернуть рулетом, перевязать шпагатом и варить еще 1–2 часа. Охладить в бульоне, затем вынуть и поместить под пресс.

РУБЕЦ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ

Вареный рубец нарезать тонкой соломкой. Добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами. Выложить горкой в салатник и полить горчичной заправкой, украсить зеленью.

Состав: *вареный рубец — 120 г, репчатый лук — 20 г, горчичная заправка — 35 г, зелень.*

РУБЕЦ С СОУСОМ ХРЕН

Вареный рубец нарезать на тонкие кружочки, выложить на тарелку, рядом поместить гарнир из соленых или квашеных овощей. Соус хрен подать отдельно, украсить зеленью.

***Состав**: вареный рубец — 120 г, гарнир — 100 г, соус — 30 г, зелень.*

ЗАЯЦ ХОЛОДНЫЙ

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковью, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами — гусятницу, сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

***Состав**: заяц — 150 г, лук — 10 г, морковь — 25 г, сало — 10 г, гарнир — 150 г, масло, бульон, зелень.*

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ ПО-РУССКИ

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

Состав: *яйца — 2 шт., отварные белые грибы — 50 г, ветчина — 25 г, растительное масло -15 г, майонез — 20 г, зелень, сметана, соль, перец.*

ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Отдельно приготовить мясное желе (см. рецепт «Студень»), охладить его, но не дать полностью застыть. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а корнишоны соломкой. На дно формы налить немного желе. Когда оно застынет, уложить зеленые листики салата или петрушки, половинки яиц желтками вниз, ветчину и корнишоны, залить оставшимся желе и поставить в холодильник. Перед подачей формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы желе отошло от стенок. Выложить готовое заливное на тарелку, перевернув формочку.

Отдельно подать в соуснике майонез с тертым хреном.

***Состав**: ветчина — 130 г, яйца — 2 шт., корнишоны — 70 г, мясное желе — 240 г, зелень — 60 г, соус майонез — 50 г, хрен — 10 г.*

КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ

Лущеный горох подсушить и потолочь в мелкую крошку. Полученную гороховую муку развести холодной водой, влить в подсоленную кипящую воду и варить минут 15–20. Готовый кисель разлить в тарелки и, когда он остынет, нарезать его на порции. Репчатый лук нашинковать и обжарить на растительном масле. Подать гороховый кисель с растительным маслом, луком и зеленью.

***Состав**: горох — 80 г, вода — 200 г, растительное масло — 20 г, лук — 30 г, соль по вкусу.*

ВИНЕГРЕТ

Очищенные вареные картофель, морковь, свеклу и соленые огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук — полукольцами, зеленый лук — мелко. Все посолить, поперчить, заправить растительным маслом, уксусом, горчицей, перемешать. Винегрет выложить горкой, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (грузди, белые, рыжики), украсить листьями свежего салата, репчатым луком, зеленью.

***Состав**: картофель — 280 г, соленые огурцы — 160 г, морковь — 130 г, соленые грибы — 300 г, свекла — 190 г, репчатый и зеленый лук, 3 %-й уксус — 50 г, растительное масло — 50 г, сахарный песок — 5 г, салат, горчица, соль, перец, зелень.*

САЛАТ «СМЕШАННЫЙ»

Белокочанную капусту нарезать соломкой, добавить соль, уксус и прогреть на тихом огне, непрерывно помешивая. Затем капусту отжать. Очищенную морковь, репчатый лук, яблоки нарезать соломкой, смешать с готовой капустой, заправить сметаной, добавить сахарный песок, перец, украсить зеленью петрушки.

Состав: *капуста — 150 г, яблоко — 1/2 шт., морковь — 1/2 шт., лук — 15 г, сметана — 30 г, соль, перец, уксус, сахарный песок по вкусу, зелень петрушки.*

САЛАТ ИЗ РЕПЫ

Репу очистить от кожицы, сварить в подсоленной воде, охладить и нарезать ломтиками. Лук и зелень мелко нарезать, перемешать и полить горчичной заправкой.

***Состав**: репа — 100 г, зеленый лук — 5 г, петрушка, укроп, горчичная заправка по вкусу.*

САЛАТ ГРИБНОЙ

Свежие грибы почистить, промыть, отварить и нарезать ломтиками. Чеснок мелко покрошить, свежую петрушку нарезать кусочками. Все перемешать.

Отдельно приготовить маринад: уксус, растительное масло, соль, перец соединить, прокипятить, а затем процедить.

Грибы уложить в салатник, залить маринадом, украсить свежей зеленью.

***Состав**: отварные белые грибы — 60 г, чеснок — 10 г, зелень петрушки — 10 г;* ***для маринада**: уксус, растительное масло — 15 г, соль, перец.*

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать кубиками, выложить в дуршлаг и опустить в соленый кипяток на 2–3 минуты. Баклажаны нарезать так же кубиками, посолить и поместить между двух дощечек под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Бланшировать так же, как и кабачки. Пока овощи остывают, отваренные грибы и вареные яйца пошинковать крупной соломкой, соединить с овощами, заправить растительным маслом, уксусом, перцем по вкусу и перемешать.

Выложить в салатник горкой и украсить зеленью.

***Состав**: отваренные грибы — 250 г, яйца — 6 шт., кабачки — 100 г, баклажаны — 150 г, растительное масло — 50 г, уксус, соль, перец по вкусу, зелень.*

САЛАТ «РУССКИЙ ПРОСТОР»

Сваренные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать соломкой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать также соломкой, все это перемешать, посолить, заправить майонезом, еще раз перемешать и выложить салат горкой. Отварную осетрину нарезать тонкими ломтиками и обложить ею салат. Украсить солеными и свежими огурцами, морковью, красными помидорами, зеленью. Перед подачей еще раз полить майонезом.

Состав: *картофель — 50 г, соленые огурцы — 30 г, морковь — 20 г, репа — 20 г, вареная осетрина — 50 г, помидоры — 20 г, свежие огурцы — 20 г, майонез — 35 г, соль, зелень.*

САЛАТ «РУССКАЯ МАТРЕШКА»

У сваренных вкрутую яиц с одной стороны срезать верхушку, вынуть желток и натереть его на терке. Отварную телятину, желтки и белки нарезать тонкой соломкой, сыр измельчить на терке, все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом. Полученным салатом фаршировать пустой белок, а оставшийся салат выложить горкой, на которую поместить нафаршированный белок. Из моркови и огурца сделать глазки и ротик, из красной кожицы яблока или красного перца вырезать косынку для матрешки. Готовый салат с матрешкой уложить с огурцом, помидорами, маринованными фруктами, зеленью.

Состав: *вареные яйца — 3 шт., отварная телятина — 40 г, майонез — 30 г, огурцы — 20 г, помидоры — 20 г, маринованные фрукты — 20 г, сыр — 10 г, морковь, красное яблоко или красный перец, зелень, соль, перец по вкусу.*

САЛАТ «ВЕЛИКОРУССКИЙ»

Очищенный вареный картофель, очищенное яблоко, огурцы, вареное мясо телятины, сельдь — чистое филе, нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Нарезанные овощи посолить, поперчить, залить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, уксуса и горчицы, перемешать и выложить в салатник. Украсить нарезанными свежими помидорами, вареными яйцами, огурцами, зеленью.

***Состав**: вареный картофель — 60 г, отварная телятина — 50 г, яйцо — 1/2 шт., яблоки — 1/4 шт., соленый огурец — 1/2 шт., филе сельди — 25 г, помидоры — 30 г, соль, перец, зелень;* ***для соуса**: сметана — 25 г, тертый хрен — 1/7 шт., уксус, горчица.*

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Вареное мясо, вареные картофель и морковь, очищенные от кожицы огурцы, яйца, половинку яблока нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и все перемешать, затем посыпать перцем, заправить сметаной и майонезом, посыпать зеленью.

***Состав**: говядина — 100 г, морковь — 1/2 шт., яблоко — 1/2 шт., зеленый горошек — 1 ст. ложка, картофель — 1 шт., соленые огурцы — 1 шт., яйца — 2 шт., майонез — 2 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, перец, зелень.*

САЛАТ «РУССКИЙ КРАСАВЕЦ»

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками вареного мяса, свежими помидорами и огурцами, фруктами, зеленью.

***Состав**: мясо свинины — 15 г, отварная курица — 15 г, сыр — 15 г, яйцо — 1 шт., майонез — 30 г, соль; **на украшение**: мясо — 25 г, сыр — 10 г, огурцы — 20 г, помидоры — 20 г, фрукты — 20 г, зелень.*

САЛАТ «ЕРМАК»

Мясо вареной курицы или цыпленка нарезать тонкими ломтиками, вареный картофель и соленые огурцы также ломтиками, редьку натереть на терке. Все посолить и заправить сметаной. В салатник уложить салат горкой и украсить клюквой, маринованными фруктами и зеленью.

Состав: *мясо курицы — 50 г, вареный картофель — 60 г, соленые огурцы — 30 г, редька — 20 г, сметана — 30 г, клюква — 15 г, фрукты — 30 г, соль, зелень, клюква, фрукты.*

САЛАТ «ВАРВАРА-КРАСА»

Мясо вареной курицы, вареный картофель, соленые огурцы, яблоки без кожи и семян, помидоры нарезать кубиками. Все подготовленные продукты посолить и заправить майонезом. Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить маринованными или свежими фруктами и зеленью.

***Состав**: отварная курица — 50 г, вареный картофель — 40 г, яблоки — 30 г, помидоры, огурцы — 25 г, майонез — 40 г, фрукты — 40 г, соль, зелень.*

САЛАТ «ИМПЕРАТОР»

Мякоть вареной курицы, яблоки, апельсины, нежирную ветчину, огурцы, вареный картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешанным со сметаной. В салатник уложить горкой и посыпать тертым сыром. Украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

***Состав**: отварная курица — 40 г, яблоки — 30 г, апельсины — 40 г, ветчина — 25 г, картофель — 30 г, сметана — 15 г, огурцы — 30 г, майонез — 20 г, сыр — 25 г, соль, перец, зелень.*

БУТЕРБРОД С ОТВАРНОЙ СЕВРЮГОЙ, ОСЕТРИНОЙ, БЕЛУГОЙ

Ломтик пшеничного хлеба намазать сливочным маслом, поместить на него кусочек отварной рыбы и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Состав: *отварная рыба — 25 г, сливочное масло — 5 г, пшеничный хлеб — 30 г, зеленый лук — 5 г.*

БУТЕРБРОД С ЗАЛИВНОЙ РЫБОЙ

Осетр, белугу, севрюгу отварить. Рыбу нарезать кусочками по размеру ломтика пшеничного хлеба. Украсить звездочками лимона, фигурками вареной моркови и залить готовым ланспиком (см. рецепт «Рыба под майонезом по-сибирски»). Как только ланспик остынет, положить заливное на ломтик хлеба. Украсить зеленью.

Состав: *рыба — 25 г, лимон — 5 г, морковь — 5 г, пшеничный хлеб — 30 г, зелень, ланспик — 25 г.*

БУТЕРБРОД С ВАРЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ И МАЙОНЕЗОМ

Ломтики хлеба намазать майонезом, сверху положить листик зеленого салата, на салат — кусочек вареной или припущенной сельди, снова полить майонезом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

***Состав**: хлеб — 3 ломтика, вареная сельдь — 3 порции, майонез — 1 ст. ложка, салат — 3 листика, нарезанный зеленый лук — 3 ч. ложки.*

БУТЕРБРОД С МЯСОМ ПТИЦЫ

Белый пшеничный хлеб намазать маслом. Вареное мясо цыпленка нарезать большими ломтиками, консервированные фрукты — половинками. На хлеб положить сначала мясо птицы, потом консервированные фрукты.

БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ И МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ

Вареную колбасу нарезать ломтиками, кабачки — кружочками и выложить на ломтик хлеба так, чтобы колбаса была сверху, смазать ее горчицей. Перед подачей украсить зеленью.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить кружочки вареного яйца, посолить, посыпать мелко нашинкованным зеленым луком.

***Состав**: хлеб — 2 ломтика, сливочное масло — 30 г, яйцо — 1 шт., зеленый лук, соль по вкусу.*

МАСЛО С ИКРОЙ

Масло взбить до консистенции густой сметаны и, продолжая взбивание, добавить в него икру и лимонный сок.

Состав: *сливочное масло — 300 г, черная икра — 150 г, соль, лимонный сок по вкусу.*

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО

Очищенный чеснок натереть на мелкой терке, затем растереть его с солью. Зелень укропа и петрушки мелко нашинковать и добавить во взбитое масло.

Состав: *сливочное масло — 400 г, чеснок — 10 г, зелень — 20 г, соль, зелень по вкусу.*

СЫРНЫЙ САЛАТ

Сыр, яблоки, колбасу и соленые огурцы нарезать соломкой. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок, заправить майонезом. Салат уложить горкой в салатник, украсить зеленью.

***Состав**: сыр — 50 г, колбаса — 50 г, яблоки — 50 г, соленые огурцы — 25 г, майонез — 50 г, соль, перец, сок лимона, зелень.*

СЫРНЫЙ КРЕМ

Для приготовления сырного крема сначала нужно сделать соус «Шарлотт» средней густоты. Он готовится из муки, масла и молока при помощи подогрева при постоянном взбивании. Отдельно в посуде растереть масло и соединить с остывшим соусом. В другую посуду натереть на терке плавленый сыр и добавить к нему масло с соусом, чтобы крем получился нежным и однородным. В полученную массу добавить нарезанные очень мелко ветчину, соленые огурцы и заправить все это молотым сладким перцем.

***Состав**: плавленый сыр — 200 г, сливочное масло — 20 г, мука — 20 г, молоко — 200 г, ветчина — 100 г, соленые (консервированные) огурцы, перец.*

ПИКАНТНЫЙ СЫРНЫЙ ПАШТЕТ

Плавленый сыр и твердый сыр натереть на терке, масло взбить и смешать с сырами, мелко нашинкованным луком, консервированным перцем. Постепенно к этой массе добавить молоко, соль и молотый перец.

Состав: *плавленый сыр — 200 г, твердый сыр — 60 г, сливочное масло — 60 г, молоко — 100 г, консервированный перец — 50 г, репчатый лук — 60 г, соль и молотый перец по вкусу.*

ТВОРОЖНЫЙ ПАШТЕТ С ВЕТЧИНОЙ

К размягченному и растертому маслу добавить протертый через сито творог, мелко нарезанную ветчину, соль, молоко.

***Состав**: творог — 300 г, ветчина — 100 г, сливочное масло — 100 г, молоко, соль по вкусу.*

КРАСНЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. 200 г этого бульона слить в отдельную посуду, охладить до 50 °С, всыпать просеянную спассерованную на маргарине до красноватого цвета пшеничную муку, охлажденную до 60–70 °С, и размешать венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон с мукой, быстро размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение часа. По окончании варки добавить сахарный песок, соус подкрасить жженым сахаром (жженкой) и процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом. Для жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагревать до тех пор, пока сахар не станет темно-коричневым (почти черным), затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахарный песок растворится, снять с огня и процедить. На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка.

Красный соус основной используется как основа для приготовления различных производных красных соусов — с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

***Состав**: коричневый бульон — 1 кг, морковь — 80 г, петрушка (корень) — 20 г, репчатый лук — 40 г, пшеничная мука — 50 г, томат-пюре — 200 г, сахарный песок — 25 г.*

БЕЛЫЙ СОУС (ОСНОВНОЙ) НА РЫБНОМ БУЛЬОНЕ

Горячую белую мучную пассеровку, приготовленную на масле или маргарине сливочном, развести горячим рыбным бульоном, предназначенным для приготовления соуса, и варить 45–50 минут. Готовый соус посолить, после чего процедить.

Белый соус основной используется для приготовления производных соусов.

***Состав**: рыбный бульон — 1,1 кг, мука — 50 г, масло или сливочный маргарин — 50 г.*

ГРИБНОЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)

Горячую красную пассеровку (муку обжарить на сливочном маргарине до красноватого цвета) развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, прокипятить 7 — 10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Состав: *сушеные грибы — 50 г, мука — 40 г, сливочный маргарин — 100 г, лук — 300 г, вода — 1,2 л.*

ЛУКОВЫЙ СОУС

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8 — 10 минут. После этого влить красный основной соус, добавить сахарный песок, соль и варить 10–15 минут. Заправить соус сливочным маслом. Этот соус можно также готовить с добавлением отвара шампиньонов.

Луковый соус используется для тушеного мяса, подается к мясным биточкам и котлетам; кроме того, под этим соусом запекается мясо.

Состав: *красный основной соус — 800 г, сливочный маргарин — 45 г, сливочное масло — 30 г, репчатый лук — 300 г, сахарный песок — 5 г, соль, 9 %-й уксус — 75 г, перец горошком, лавровый лист.*

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ

Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности: тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки — и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20–25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный основной соус и варить 15–20 минут. В конце варки добавить фюме (концентрированный бульон), соль, сахарный песок. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Перечный соус с уксусом подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Состав: *красный основной соус — 850 г, бульон — 100 г, 9 %-й виноградный уксус — 75 г, сливочное масло — 70 г, репчатый лук — 20 г, морковь — 20 г, петрушка или сельдерей — 40 г, сахарный песок — 5 г, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, зелень, соль, сахарный песок.*

ТОМАТНЫЙ СОУС

Горячую белую пассеровку (муку, обжаренную на сливочном масле) развести белым или коричневым бульоном, затем добавить пассерованный с кореньями и луком томат-пюре, сахарный песок, лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 25–30 минут. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом.

Томатный соус подается к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами с вином и без вина.

Состав: *мясной бульон — 500 г, сливочное масло — 50 г, мука — 25 г, морковь — 40 г, лук — 40 г, петрушка (корень) — 30 г, томат-пюре — 500 г, сахарный песок — 10 г, лимонная кислота, перец, лавровый лист, соль.*

СМЕТАННЫЙ СОУС

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (муку, обжаренную на сливочном масле), тщательно размешать, положить соль, молотый перец и дать вскипеть. Готовый соус процедить.

Сметанный соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Он используется также для приготовления сметанных соусов с различными наполнителями.

***Состав**: сметана — 1 кг, мука — 50 г, сливочное масло — 50 г, молотый перец, соль.*

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахарный песок, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром.

Подать соус холодным или горячим. Соус из свежих ягод подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Состав: *свежие ягоды — 350 г, вода — 900 г, сахарный песок — 150 г, картофельный крахмал — 30 г.*

АБРИКОСОВЫЙ СОУС

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2–3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахарный песок и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел.

Подают соус горячим или холодным. Абрикосовый соус подается к пудингам, кремам и кашам.

***Состав**: курага — 200 г, вода — 800 г, сахарный песок — 300 г.*

МАРИНАД ИЗ ОВОЩЕЙ С ТОМАТОМ

Коренья нарезать соломкой тонкими кружочками, а лук — кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10–15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, добавить соль, сахарный песок, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15–20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить.

***Состав**: морковь — 350 г, петрушка или сельдерей — 50 г, репчатый лук или лук-порей — 250 г, томат-пюре — 300 г, бульон — 300 г, подсолнечное масло — 100 г, 3 %-й уксус — 300 г, сахарный песок — 35 г, перец горошком, лавровый лист, гвоздика, корица.*

ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА

Желтки вареных яиц растереть с горчицей, солью и сахаром, поливая растительным маслом, пока оно полностью не соединится с желтками и горчицей, затем влить уксус и добавить молотый перец.

Состав: *растительное масло — 150 г, 3 %-й уксус — 320 г, желток — 1,5 шт., готовая горчица — 25 г, сахарный песок — 25 г, соль, перец по вкусу.*

ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА

Очистить чеснок от шелухи, мелко его пошинковать и развести квасом, сметаной или уксусом.

Состав: *чеснок — 50 г, сметана или квас — 100 г, уксус.*

УКСУСНАЯ ЗАПРАВКА

В уксус добавить соль, сахар, перец, растительное масло и все перемешать.

***Состав**: масло — 250 г, 3 %-й уксус — 250 г, сахарный песок — 20 г, перец, соль.*

СОУС ХРЕН

Корни хрена зачистить, промыть и замочить в холодной воде, промыть и измельчить на мелкой терке или в мясорубке. Приготовленный хрен поместить в неокисляющуюся посуду и залить кипятком 1:1, закрыть крышкой и дать остыть. После остывания в соус добавить уксус, сахар, соль.

Соус хрен можно готовить впрок.

Состав: корень хрена — 200 г, 3 %-й уксус — 160 г, вода — 20 г, соль, сахар по вкусу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

МЯСО-КОСТНЫЙ БУЛЬОН

Мясо с костями обмыть, нарезать кусками (чем мельче нарезано мясо, тем бульон будет вкуснее, а мясо суше), залить холодной водой и довести до кипения. Сняв накипь, в бульон добавить ароматические коренья, соль и продолжать варку до готовности мяса и хорошего отделения его от костей. Мясо вынуть, отделить от костей и подать в супе либо использовать для приготовления других блюд (начинок, запеканок и др.). Бульон процедить и использовать для приготовления супов.

Состав: *вода — 500 г, мясо с костями — 80 г, лук — 5 г, петрушка — 4 г, морковь — 5 г, соль.*

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Подготовленную рыбу положить в посуду, залить холодной водой, добавить соль и коренья и варить 30 минут. Рыбу вынуть, бульон процедить и использовать для приготовления супов. Затем куски рыбы можно подать в супе или же использовать как самостоятельное второе блюдо.

Если рыбный бульон варят из костей, голов и хвостов зачищенной рыбы, то в этом случае рыбу разделывают на филе, а кости рубят на несколько частей, из голов вынимают жабры, промывают, кладут вместе с кореньями в посуду, заливают холодной водой и варят около часа.

***Состав**: рыба — 300 г, вода — 800 г, лук — 1 шт., петрушка, соль.*

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

Сухие грибы промыть теплой водой, положить в кастрюлю, добавить нарезанную на 4 части луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении 2 часа. Если нужно быстрее сварить грибной бульон, то перед варкой грибы следует замочить в холодной воде на 1 час и после варить в той же воде.

Вынуть грибы, готовый бульон процедить и на нем теперь можно варить суп. Грибы промыть холодной водой, нашинковать соломкой и положить в суп.

Состав: *сухие грибы — 50 г, вода — 2–3 л, лук — 1 шт.*

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Кости, после разделки окорока или копченых ребер, порубить, залить холодной водой и варить около часа. Потом в бульон поместить говяжью грудинку с косточками и продолжать варить почти до готовности. Мясо вынуть из бульона, отделить кости и нарезать его на кусочки. После этого подготовить другие продукты: квашеную капусту мелко порубить, поместить в кастрюлю, добавить жир, залить водой и потушить 2–3 часа. Потом добавить половинку помидора и потушить еще 1 час. Репу, морковь, репчатый лук нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить, добавить вторую половину помидора и обжарить до готовности. В кипящий бульон опустить тушеную капусту, обжаренные овощи и все это варить около одного часа. В глиняный горшок поместить сваренные куски мяса, лавровый лист, рубленый чеснок и довести до кипения. Щи готовы. Подать отдельно сметану, гречневую кашу.

Процесс приготовления очень длительный, но и вкус у щей отменный.

***Состав**: кости от копченостей — 100 г, грудинка с костями — 100 г, квашеная капуста — 130 г, морковь, репа, лук — 20 г, помидор — 1 шт., мука — 5 г, петрушка — 5 г, жир — 15 г, соль и остальные специи по вкусу, сметана — 25 г, гречневая каша — 100 г.*

ЩИ «ПЕТРОВСКИЕ»

Приготовить из мясных продуктов мясо-костный бульон, далее щи варить, как это указано выше. В глиняный горшок поместить нарезанный ломтиками мясной набор, залить щами, довести до кипения и подать с рубленой зеленью, сметаной и ватрушкой.

***Состав**: мясной набор (мясо, ветчина, куры) — 150 г, кости — 750 г, квашеная капуста — 125 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук — 20 г, томат — 10 г, мука — 5 г, растительное масло — 10 г, жир — 10 г, сметана.*

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Сварить мясной бульон. Поместить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста слишком кислая, то ее нужно предварительно отжать), добавить 1–2 стакана воды, немного масла, накрыть кастрюлю крышкой и тушить около одного часа. Затем капусту залить бульоном, добавить поджаренные с томатом коренья и варить до полной готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

Щи из квашеной капусты можно приготовить другим способом: капусту и промытое мясо поместить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Отдельно обжарить пошинкованный лук и морковь с петрушкой, добавить томат и все вместе обжарить. За 30 минут до окончания варки заправить щи обжаренными овощами, добавить соль, перец, лавровый лист и мучную заправку.

Состав: *мясо — 500 г, капуста — 500 г, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, томат — 2 ст. ложки, лавровый лист, перец, соль, петрушка.*

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ

Голову осетровой рыбы разрубить на куски, удалить жабры, промыть, ошпарить, поместить в кастрюлю и залить водой. Варить на слабом огне 3–4 часа. Через час после начала варки вынуть головизну шумовкой на блюдо и бульон процедить, чтобы в нем не осталось мелких костей. Остывшую головизну разобрать на мясо и хрящи. Хрящи положить в бульон и доварить их.

За час до окончания варки хрящей поместить в кастрюлю предварительно потушенную квашеную капусту, добавить обжаренные овощи с томатом. Перед окончанием варки добавить соль, перец, лавровый лист и мучную заправку.

***Состав**: головизна — 1 кг, квашеная капуста — 500 г, морковь и лук — 200 г, томат — 2 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, соль, перец, лавровый лист.*

БОРЩ «РУССКИЙ»

Очищенную и помытую свеклу нарезать соломкой и обжарить с разогретым жиром. Затем добавить томат-пюре, уксус, сахар, мясной бульон, чтобы свекла была только покрыта, и тушить до готовности. В бульон заложить свежую капусту, поджаренные с жиром ароматические коренья, лавровый лист, перец и варить почти до готовности капусты. Затем добавить разведенную бульоном поджаренную муку, тушеную свеклу и продолжить варку 10–15 минут. Перед подачей в борщ добавить сметану и измельченную зелень.

Борщ можно приготовить и другим способом: свеклу сначала сварить в воде или запечь до мягкости в духовке, затем очистить и нарезать ее в виде соломки или натереть на терке стружкой. Если нужно придать свекле кислый вкус, ее после измельчения сбрызгивают уксусом и дают ей настояться.

В бульон поместить нарезанную в виде соломки свежую капусту, слегка обжаренные лук, морковь, петрушку, томат, перец и кипятить почти до готовности капусты, затем добавить поджаренную муку, свеклу и дать закипеть. Перед подачей добавить сметану, зелень.

Вместо свежей капусты можно брать квашеную, но ее следует тушить с жиром отдельно.

***Состав**: мясной бульон — 400 г, свекла — 125 г, свежая капуста — 80 г, морковь — 25 г, петрушка — 5 г, лук — 10 г, томат-пюре, уксус, мука — 5 г, сметана — 10 г, соль, перец,*

БОРЩ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

В кипящую воду опустить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту, перловую крупу и варить 25 минут. Свеклу и морковь нарезать тонкими брусочками и спассеровать в масле, добавить мелко нарезанный лук и томатный соус, затем добавить лавровый лист, коренья, зелень, посолить, поперчить. Варить еще 15 минут, добавив зеленый горошек. Когда борщ будет готов, заправить толченым чесноком, сразу накрыть крышкой и снять с огня.

Состав: *вода — 1,5 л, картофель — 3 шт., капуста — 1/4 шт., перловая крупа — 1/4 стакана, морковь — 1 шт., крупная свекла — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., зеленый горошек — 2 ст. ложки, томатный соус — 3 ст. ложки, лавровый лист — 3 шт., коренья, сушеная зелень, перец, чеснок — 2 зубчика, соль.*

БОРЩ С ГРИБАМИ

Подготовленные грибы потушить в масле вместе с измельченными кореньями и томат-пастой. Вареную свеклу натереть или нарезать брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отварить в воде до мягкости, добавить остальные продукты, в том числе и муку, разведенную с небольшим количеством холодной жидкости, и все вместе проварить 10 минут. Подать с зеленью.

***Состав**: свежие — 200 г или сушеные белые грибы — 30 г, растительное масло — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., немного корня петрушки или сельдерея, вареная свекла — 2 шт., картофель — 4 шт., соль, вода — 1–2 л, мука — 1 ч. ложка, зелень — 2–3 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка, уксус.*

РАССОЛЬНИК «МОСКОВСКИЙ»

Приготовить мясной бульон с курицей, потрохами домашней птицы, почками. Коренья петрушки, сельдерея, пастернака нарезать соломкой и обжарить на масле. Репчатый лук нарезать полукольцами и тоже обжарить. Щавель и шпинат перебрать, промыть и нарезать. Огурцы соленые зачистить от кожицы и семян и пошинковать ромбиками. Бульон нагреть до кипения, положить в него обжаренные овощи, огурцы и варить 15 минут. Далее добавить нарезанные щавель и шпинат, процеженный и прокипяченный рассол, соль, лавровый лист, довести до кипения и снять с огня. Подать со сметаной и зеленью.

Можно рассольник зальезонить: желтки яиц развести кипяченым молоком и прогреть на водяной бане, не доводя до кипения, до загустения. Сметану можно не добавлять.

***Состав**: курица, куриные потроха, почки, огурцы — 50 г, лук-порей — 40 г, петрушка — 60 г, сельдерей — 20 г, пастернак — 40 г, репчатый лук — 25 г, щавель — 25 г, шпинат — 25 г, сливочное масло — 10 г, зелень — 3 г, сметана — 30 г, молоко — 75 г, рассол, яйцо — 1/4 шт.,*

РАССОЛЬНИК

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую на 2–4 части, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз промыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа. Очищенные коренья нашинковать соломкой и поджарить на масле в суповой кастрюле. После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном ина 20–30 минут поставить варить. За 5 — 10 минут до окончания варки в рассольник добавить для остроты процеженный огуречный рассол, соль, щавель. Добавить сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подавать с телятиной, бараниной, курицей. Вместо почек можно использовать потроха курицы, гуся, утки, индейки, тщательно очищенные и нарезанные на части. Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подавать с куском отварного судака или осетрины.

***Состав**: почки — 70 г или потроха — 130 г, картофель — 150 г, зелень, щавель — 40 г, репчатый лук — 20 г, соленые огурцы — 30 г, топленое масло — 10 г, сметана или сливки — 10 г, соль по вкусу.*

СОЛЯНКА «МОСКОВСКАЯ»

Репчатый лук нарезать, слегка обжарить и потушить с томатом и маслом, подлив немного бульона. Огурцы соленые очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Мясные продукты (вареные или жареные мясо, ветчина, телятина, почки, язык, сосиски, колбаса) нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю с приготовленным луком, добавить огурцы, каперсы, соль, лавровый лист, залить бульоном и варить 5 — 10 минут. Можно добавить нарезанные кружочками помидоры.

В солянку можно положить сметану, маслины, ломтики лимона без кожицы, нарезанную зелень.

Состав: *телятина — 30 г, говядина — 40 г, ветчина — 20 г, сосиски — 20 г, кости на бульон — 150 г, почки — 45 г, лук — 50 г, соленые огурцы — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 10 г, томат — 20 г, топленое масло — 15 г, лимон — 10 г, сметана — 30 г, зелень, помидоры, соль, лавровый лист.*

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Для приготовления солянки можно брать любую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую. Хорошая солянка получается из осетровой рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди).

Снятое филе рыбы нарезать кусочками, по 2–3 на порцию, а из костей и голов сварить бульон. Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить томат-пюре и тушить 5–6 минут, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы, нарезанные помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца, все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10–15 минут. Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп, а также немного очищенного лимона.

Состав: *осетрина — 90 г, лук — 45 г, соленые огурцы — 30 г, томат — 20 г, каперсы — 10 г, сливочное масло — 10 г, помидоры, лимон, маслины, специи, зелень.*

СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из кожи, костей и головы свежей рыбы с добавлением лука, перца, лаврового листа и зелени, процедить, подправить поджаренной мукой с маслом, добавить слегка поджаренные маринованные белые грибы, оливки, корнишоны. Довести до кипения, опустить филе свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, лимонный сок по вкусу, для цвета — 1 ложку поджаренного в масле томатного пюре, щепотку рубленой зелени петрушки, слегка размешать и перелить в суповую миску.

Состав: *свежая рыба, соленая осетрина или севрюга — 1 кг, лук — 80 г, мука — 100 г, масло — 30 г, томат, корнишоны — 200 г, белые грибы — 400 г, сок из половины лимона, зелень, оливки, перец, лавровый лист.*

СОЛЯНКА РЫБНАЯ С КАПУСТОЙ

Луковицу мелко изрубить, поджарить в ложке масла, всыпать 1/2 стакана муки, слегка поджарить, развести бульоном из кореньев, костей, кожи и головы свежей рыбы, перца и лаврового листа, прокипятить, процедить, вскипятить, положить сырой свежей рыбы (осетрина, белужина, сиг), нарезанной на мелкие куски, 10 слив, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленых, очищенных от кожицы и нарезанных квадратиками огурца и немного свежей или кислой капусты, предварительно обдав ее кипятком. Довести до кипения и доваривать на малом огне. После добавить по вкусу огуречного рассола и вскипятить. Подавать со сметаной и зеленью.

СУП ГОРОХОВЫЙ

Горох замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем поставить на огонь и довести до кипения. В кипящий суп опустить нарезанный кубиками картофель, измельченную на крупной терке морковь и мелко порезанный лук. В конце варки посолить, положить сушеную или свежую зелень, лавровый лист. Можно добавить чеснок.

Состав: *вода — 2 л, горох — 1 стакан, картофель — 3–4 шт., морковь — 2 шт., репчатый лук — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, лавровый лист, соль, зелень.*

СУП ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

В кипящую воду опустить подготовленный нарезанный картофель, через 10 минут добавить промытую гречневую крупу, морковь, натертую на крупной терке, лук, сушеную или свежую зелень и коренья, соль и варить еще 20 минут.

Состав: *вода — 3 л, картофель — 4 шт., морковь — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., гречневая крупа — 1 стакан, зелень, соль.*

СУП овсяный

В кипящую воду опустить картофель, нарезанный брусочками, а когда он почти сварится, заправить суп мелко нарезанным луком, морковью и сушеной зеленью.

Добавить овсяных хлопьев, хорошо размешать, посолить и варить еще 5 — 10 минут.

Состав: *вода — 1,5 л, картофель — 2 шт., морковь — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., овсяные хлопья — 1/2 стакана, зелень, соль.*

МАННЫЙ СУП

Поджарить на растительном масле манную крупу. Добавить 7–8 стаканов воды и немного соли. Довести до кипения и опустить в суп нарезанный мелкими кубиками картофель. Готовый суп снять с огня, заправить черным перцем и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

***Состав**: растительное масло — 4 ст. ложки, манная крупа — 3 ст. ложки, вода — 7 стаканов, картофель — 5 шт., черный перец, зелень петрушки.*

ГРИБНОЙ СУП

Очищенные грибы промыть, нарезать брусочками и потушить в масле. Затем добавить муку, воду, специи, перемешать и варить 10–15 минут.

Состав: *свежие грибы — 250 г, растительное масло — 1–2 ст. ложки, мука — 25–30 г, вода — 1 л, соль, тмин.*

КИСЛЫЙ ГРИБНОЙ СУП

Грибы нарезать брусочками и спассеровать в масле, добавить лук и муку, слегка подрумянить, залить горячей водой, посолить и варить 10–15 минут. За несколько минут до окончания варки добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры или огурец и яблоко. При подаче посыпать зеленью.

***Состав**: свежие грибы — 250 г, растительное масло — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, вода — 1 л, помидоры — 1–2 шт. или соленый огурец — 1 шт., яблоки — 1/2 шт., укроп или зеленый лук.*

ГРИБНОЙ СУП С КРУПОЙ

Подготовленные грибы нарезать кусочками и потушить в масле вместе с рубленным луком. Промытую крупу сварить в воде или бульоне до полумягкости, затем прибавить нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки в суп опустить ломтики огурца или помидора, все вместе проварить, посолить. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью.

Состав: *свежие — 250 г, отваренные — 100–125 г или сушеные грибы — 30–40 г, лук — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, вода — 1 л, ячневая крупа или рис — 2 ст. ложки, картофель — 2 шт., соленый огурец или помидор — 1 шт., соль, тмин, зеленый лук или зелень петрушки.*

ГРИБНОЙ СУП С ОВОЩАМИ

Подготовленные грибы мелко нарезать и потушить в небольшом количестве масла вместе с нарезанным луком, сельдереем и морковью до полной готовности. Картофель и капусту опустить в кипящую воду, отварить до полумягкости, затем добавить тушеные грибы и приправы, все варить еще 10 минут. Незадолго до окончания варки положить нарезанный тонкими ломтиками огурец. При подаче суп заправить зеленью.

Состав: *свежие — 250 г, отваренные — 100–125 г или сушеные грибы — 30–40 г, лук -1 шт., растительное масло, вода — 1 л, ячневая крупа или рис — 2 ст. ложки, картофель — 4–5 шт., соленый огурец — 1/4 шт., соль, перец, зелень, сельдерей, морковь — 1 шт., свежая капуста — 1/4 шт.*

СУП С ГРИБАМИ И ТЫКВОЙ

Нарезанные маленькими кубиками грибы, лук и петрушку тушить в масле. Тыкву и картофель нарезать брусочками, опустить в горячий бульон или воду и варить почти до полной готовности. Затем добавить тушеные грибы и нарезанные тонкими ломтиками помидор и огурец или яблоко и варить еще несколько минут. Если вместо помидора берется томат-пюре, его необходимо тушить вместе с грибами и луком. При подаче в суп положить зелень. Тыква быстро разваривается, поэтому суп нельзя долго держать в теплом месте или подогревать.

***Состав**: свежие — 200 г или отваренные грибы — 75-100 г, растительное масло — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., кусочек корня петрушки или сельдерея, вода — 1 л, тыква — 200 г, картофель — 1–2 шт., огурец или кислое яблоко — 1 шт., соль, помидор — 1 шт. или томат-пюре — 2 ч. ложки, зеленый лук.*

СУП «КРЕСТЬЯНСКИЙ»

Капусту нарезать квадратиками, репу кубиками, репчатый лук полукольцами. В кипящий бульон поместить нарезанную капусту, картофель, нарезанный кубиками, репу, предварительно обжаренные коренья и варить 20–25 минут. За 5 — 10 минут до окончания варки можно положить нарезанные кубиками помидоры и специи, зелень.

Состав: *капуста — 100 г, картофель — 145 г, репчатый лук — 25 г, морковь — 15 г, репа — 20 г, помидоры — 35 г, топленое сало — 10 г, растительное масло — 20 г, сметана — 20 г, соль, перец по вкусу.*

ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ

Пока варится бульон, приготовить домашнюю лапшу: муку высыпать горкой на доску, на вершине сделать углубление, выбить туда яйца, посолить, подлить небольшими порциями воду и замесить крутое пресное тесто. Раскатать его тонко, примерно 1,5–2 мм, нарезать на полоски шириной 3,5–4 см и эти полоски нарезать соломкой.

Целые коренья нарезать тоже соломкой и обжарить их на масле. Когда приготовленная лапша просохнет, в кипящий бульон заложить обжаренные овощи, довести до кипения, запустить лапшу, предварительно ошпаренную кипятком (для прозрачности супа), и варить 10–15 минут. При подаче в тарелку поместить кусок вареной курицы и залить ее супом, посыпать мелко нарезанной зеленью. Лавровый лист не класть, чтобы не перебить аромат куриного бульона.

***Состав**: курица — 100 г, морковь — 25 г, петрушка — 5 г, репчатый лук — 25 г, жир — 5 г, лапша — 60 г; **для лапши**: мука — 50 г, яйцо — 1/2 шт., вода — 10 г, соль.*

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ

Свежие грибы отварить и нарезать ломтиками, коренья нарезать мелкими ломтиками и обжарить. Перловую крупу перебрать и отварить до готовности. В грибной бульон опустить картофель, нарезанный кубиками, и довести его почти до готовности, заложить перловую крупу, обжаренные овощи, посолить и кипятить 5 — 10 минут. При подаче к столу в тарелку положить вареные грибы, залить грибным супом, добавить сметану и зелень.

Состав: *свежие грибы — 130 г, картофель — 200 г, перловая крупа — 20 г, морковь — 25 г, лук — 25 г, петрушка, масло — 10 г, сметана — 15 г, соль.*

ПОХЛЕБКА «ПЕТРОВСКАЯ»

Баранину нарезать кусочками, поместить в глиняный горшочек, залить водой, добавить коренья петрушки или сельдерея и варить до готовности мяса. Баранину вынуть и бульон процедить. В процеженный бульон положить нарезанный кубиками картофель, обжаренные морковь и лук, нарезанные ломтиками, промытое пшено, баранину и варить до готовности. Затем похлебку заправить солью и рубленой зеленью.

***Состав**: баранина — 200 г, картофель — 100 г, пшено -40 г, морковь — 40 г, лук — 40 г, коренья — 10 г, зелень, соль.*

ПОХЛЕБКА ПО-СУВОРОВСКИ

Сварить рыбный бульон. Свежие или сушеные грибы отварить и нарезать ломтиками. Картофель нарезать кубиками, рыбу кусочками. Отваренные грибы, морковь, корень петрушки или сельдерея, репчатый лук, также нарезанные ломтиками, обжарить на масле. Все подготовленные продукты поместить в глиняный горшочек, залить рыбным бульоном, посолить, поперчить и поставить в духовку. За 10 минут до окончания варки добавить свежие помидоры, нарезанные дольками. Во время подачи положить мелко рубленый чеснок и зелень петрушки.

***Состав**: судак — 70 г, сушеные грибы — 20 г или свежие — 60 г, картофель — 50 г, морковь — 5 г, репчатый лук — 10 г, корень сельдерея или петрушки — 5 г, свежие помидоры — 20 г, чеснок — 2 г, сливочное масло — 10 г, зелень петрушки — 5 г, соль, перец по вкусу.*

УХА РЫБАЦКАЯ

Из мелкой рыбы, рыбных костей, голов сварить бульон и процедить его. Филе рыбы припустить отдельно. Тонко нашинковать петрушку, лук и спассеровать их. Картофель нарезать дольками. В кипящий процеженный бульон положить пассерованные коренья, картофель, перец горошком, лавровый лист. Варить уху на слабом огне до готовности. В порционную миску или тарелку положить кусочки припущенной рыбы, налить суп и посыпать зеленью.

Состав: *мелкая рыба (рыбные отходы) для бульона -100 г, рыбное филе — 90 г, картофель — 200 г, репчатый лук — 30 г, петрушка, масло — 10 г, перец горошком, лавровый лист, зелень.*

УХА «РОСТОВСКАЯ»

Голову, кости и кожу рыбы варить в течение 30 минут в 2 л слегка подсоленной воды. Картофель нарезать кубиками, лук мелко порубить и залить процеженным через сито бульоном. Добавить зелень петрушки или сельдерея и варить 20–25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить подготовленные куски судака, нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, перец горошком и проварить суп на слабом огне. Вынуть пучок петрушки и добавить в уху масло. При подаче уху посыпать мелком нарубленной зеленью.

***Состав**: судак — 95 г, картофель — 100 г, зелень, лук — 25 г, помидоры — 80 г, масло — 25 г, соль, лавровый лист, перец по вкусу, зелень.*

УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ С ШАМПАНСКИМ

Сварить 1 кг мелкой рыбы (ерш, окунь, сиг), или молодую курицу, с белыми кореньями, пряностями и солью. Варить на медленном огне два часа, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, очистить. Можно сделать оттяжку бульону, чтобы он осветлился.

Очистить стерлядь, ошпарить кипятком, вытереть насухо полотенцем. За 30 минут до подачи на стол прокипятить процеженный бульон, опустить в него стерлядь. Когда бульон закипит и стерлядь всплывет, убавить огонь и варить на медленном огне еще 15 минут.

Выложить осторожно рыбу в чашку, посыпать зеленым укропом, залить процеженной ухой. Добавить в уху 100 г шампанского, отдельно вскипяченного. При подаче к столу отдельно можно подать ломтики лимона, очищенные от кожи и зерен, и зеленый лук.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Вареные и охлажденные свеклу, морковь, а также свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Вареный картофель натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и размять ложкой, добавив немного соли, чтобы он сделался мягким и дал сок. Сваренные вкрутую яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить мелкими кусочками, а желтки растереть с горчицей. Растертый зеленый лук соединить с картофелем, желтками, сметаной, сахаром, солью, все это перемешать, развести квасом, положить нарезанные свеклу и морковь. При подаче на стол положить в окрошку нарезанную зелень укропа. Морковь и свеклу можно заменить другими вареными овощами, например, репой, цветной капустой.

Состав: *хлебный квас — 1 л, картофель — 180 г, свекла — 70 г, морковь — 50 г, свежие огурцы — 150 г, зеленый лук — 50 г, яйца — 2 шт., сметана — 50 г, сахарный песок — 10 г, зелень, соль, горчица.*

ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Вареную говядину, ветчину, язык, а также очищенные свежие огурцы нарезать маленькими кубиками. Мелко нарезать зеленый лук и размять в тарелке ложкой, добавив немного соли — лук от этого станет мягким. Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть в кастрюле, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль, тщательно перемешать и развести квасом. После этого в кастрюлю поместить подготовленные продукты. При подаче на стол окрошку посыпать мелко нарезанным укропом.

***Состав**: хлебный квас — 1 л, готовые мясные продукты — 250 г, свежие огурцы — 150 г, зеленый лук — 75 г, яйца — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, сахарный песок — 1 ч. ложка, соль, горчица, укроп.*

БОТВИНЬЯ С РЫБОЙ

Шпинат и щавель перебрать и хорошо промыть, потом шпинат сварить в кипящей воде, а щавель отдельно потушить в закрытой кастрюле. После этого шпинат и щавель протереть сквозь сито. Подготовленное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, соль, немного горчицы и развести все это хлебным квасом. Затем добавить нарезанные кубиками свежие огурцы, нашинкованные зеленый лук и укроп. Подавая на стол, в тарелку положить натертый хрен и кусочки вареной рыбы, которую можно также подать и на отдельном блюде. Кроме вареной рыбы, к ботвинье можно подать балык белорыбий, бок белужий, тешу белорыбью и др. Вместо шпината можно использовать молодую крапиву.

Состав: *хлебный квас — 1 л, шпинат — 250 г, щавель — 250 г, сахарный песок — 1 ч. ложка, свежие огурцы — 150 г, зеленый лук — 75 г, хрен — 50 г, вареная рыба (осетрина, судак и др.) — 250 г, соль, горчица, укроп.*

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить чайную ложку уксуса и поставить варить на 20–30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и охладить. Свеклу положить в кастрюлю, туда же добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленые яйца и мелко нарезанный зеленый лук, соль, сахар и горчицу. Все это залить свекольным отваром, добавить сметану и размешать. При подаче на стол борщ посыпать зеленью петрушки или укропа.

***Состав**: свекла — 500 г, картофель — 200 г, свежие огурцы — 750 г, зеленый лук — 75 г, яйца — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, сахарный песок — 1 ч. ложка, уксус по вкусу, соль, горчица, зелень.*

СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ

Вареную свеклу и морковь нарезать кубиками, залить хлебным квасом, туда же добавить свежие огурцы, зеленый лук, немного уксуса, соль. Можно квас разбавить свекольным настоем в соотношении 1:1. Если не добавлять сметану, яйца и мясо, то это кушанье можно подавать к столу в пост.

СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ

Замочить перебранные и промытые сушеные грибы (100 г) в воде, в этой же воде их и отварить. Нарезать кубиками вареную свеклу (400 г), сваренный в мундире и почищенный картофель. Нарезать соломкой или дольками 5 соленых или свежих огурцов. Порезать зелень — полстакана укропа, столько же зеленого луку. Все это поместить в кастрюлю, куда налит квас (2 л). Мелко нарезать грибы и тоже высыпать в окрошку, вместе с отваром от них. Посолить, поперчить, положить хрен по вкусу.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ И СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ

1 кг свекольной ботвы промыть, поместить в кастрюлю, залить 2 л горячей воды и варить 10–15 минут, затем добавить 200 г промятого щавеля и варить еще 10 минут. После этого вынуть шумовкой зелень, пропустить ее через мясорубку и смешать с процеженным и остуженным отваром. Нарезать огурцы, лук, укроп, редис, крутые яйца и сложить все это в супник, затем добавить сметану, горчицу, залить остуженным отваром с зеленью и размешать.

СУП-ХОЛОДЕЦ

Молодую свеклу вместе с ботвой промыть. Свеклу очистить, поместить в кастрюлю, залить водой и поставить варить на 20–30 минут. За 10 минут до окончания варки в кастрюлю добавить листики свеклы. Сваренную свеклу с листьями откинуть на дуршлаг или сито, дать стечь отвару, мелко изрубить и положить в суповую кастрюлю. Туда же добавить мелко нарезанные свежие огурцы, вареные яйца, зеленый лук, сметану, сахар, залить квасом и охлажденным свекольным отваром. Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки или укропом.

***Состав**: хлебный квас — 1 л, молодая свекла с ботвой — 500 г, свежие огурцы — 150 г, зеленый лук — 75 г, яйца — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, сахарный песок — 1 ч. ложка, зелень.*

ЩУЧИНА

Приготовить крепкую уху из костей и голов свежей рыбы. Филе свежей рыбы (щуки, судака, налима или осетрины) припустить в этой ухе и охладить в ней. Свежие огурцы очистить и пошинковать. Корень хрена натереть, зеленый лук и укроп мелко нашинковать, смешать, залить охлажденной ухой, добавить квас, специи. При подаче положить кусочки припущенной рыбы. Отдельно подать сметану и пищевой лед. Перед подачей вместо хрена можно положить тертую редьку со льдом. Посыпать зеленью.

***Состав**: мелкая рыба (рыбные отходы) для бульона — 100 г, лук, петрушка, филе щуки — 290 г, или налима — 330 г, или судака — 380 г, или осетрины — 360 г, свежие огурцы — 60 г, корень хрена, зеленый лук, укроп, сметана — 40 г, квас — 200 г, специи.*

СУП ИЗ ВИШЕН С ВАРЕНИКАМИ

Вишни перебрать, помыть и поделить на две части. В одной удалить косточки, а остальные вишни размять вместе с косточками, залить холодной водой и варить 5–6 минут. Отвару дать настояться около получаса, процедить его через сито и протереть ягоды. В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения и охладить.

Приготовить пресное тесто для вареников, раскатать его и сделать вареники с вишнями. К вишням без косточек добавить сахар. Вареники сварить в кипящей воде, охладить, положить в тарелки и залить отваром от вишен. Подать со сметаной.

Состав: *вишня — 60 г, сахарный песок — 50 г;* ***для вареников:*** *мука — 25 г, молоко или вода — 10 г, яйца — 1/5 шт., сливочное масло — 3 г, вишня — 60 г, сахарный песок — 15 г, сметана — 30 г, соль.*

СУП ИЗ РЕВЕНЯ, ЯБЛОК И КЛУБНИКИ

Ревень очистить от кожицы и нарезать, из яблок удалить семена и отварить в воде с сахаром. Часть подготовленной клубники протереть, положить в суп при заправке крахмалом и довести до кипения. При подаче в тарелку добавить целые ягоды клубники, рассыпчатый рис, сметану или сливки.

***Состав**: свежий ревень — 50 г, яблоки — 50 г, клубника — 100 г, сахарный песок — 40 г, крахмал — 70 г, клубника, рассыпчатый рис, сметана или сливки.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ С ГОРЧИЦЕЙ

Говядину нарезать маленькими квадратиками или соломкой, посыпать солью, перцем, растопить на сковороде 2 ложки масла, добавить туда ложку муки, нагреть и помешивая довести до кремового цвета. Развести стаканом бульона, прокипятить, добавить чайную ложку готовой горчицы, немного перца, 2 столовые ложки уже прожаренного томата.

Соус этот слить со сковороды, а говядину на сильном огне обжарить на топленом масле, вновь залить соусом, добавить 2 ложки сметаны, прокипятить и подать с вареным картофелем.

ГОВЯДИНА В ПИВЕ

Мясо нарезать на порционные куски, поместить в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, добавить лавровый лист, репчатый лук, залить пивом и поставить в холодильник для маринования на 2–2,5 часа. Затем мясо обжарить. На оставшемся от маринада пиве с добавлением муки приготовить соус.

Состав: *говядина — 160 г, репчатый лук — 25 г, кулинарный жир — 15 г, пиво — 125 г, мука — 3 г, специи.*

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ ИОД СОУСОМ ХРЕН

Подготовленное и промытое мясо целым куском поместить в кастрюлю и залить горячей водой, чтобы она только покрыла мясо. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять шумовкой накипь и варить на слабом огне 2–2,5 часа. За 30 минут до окончания варки добавить очищенные и нарезанные дольками морковь, репу, белые части лука-порея или дольки репчатого лука, сельдерей, петрушку или пастернак, 2 лавровых листика, 5–8 горошин перца или немного стручкового красного перца, соль. Когда мясо и овощи будут готовы, бульон слить для приготовления соуса с хреном, а кастрюлю с мясом накрыть крышкой.

Перед подачей на стол мясо нарезать небольшими ломтиками, поместить на блюдо с овощами, добавить отварной картофель и залить соусом.

***Состав**: мясо — 500 г, картофель — 800 г, морковь — 120 г, лук — 40 г, репа — 100 г, сельдерей, петрушка или пастернак — 30–40 г, лавровый лист, перец, соль;* ***для соуса**: корень хрена, 3 %-й уксус.*

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Говяжью вырезку промыть, нарезать кусочками весом 80 — 120 г, посолить их, посыпать перцем, обвалять в муке, а затем обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Потом мясо сложить в кастрюлю. На сковороду, где жарилось мясо, влить стакан воды, прокипятить и процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, закрыть крышкой и поставить тушить на слабом огне примерно на 2–2,5 часа. После тушения к мясу добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2–4 части картофель, лавровый лист, 2 гвоздики, 5–6 горошин перца и продолжать тушить мясо еще в течение получаса.

При подаче на стол мясо посыпать зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно подать отдельно свежие огурцы, свежие помидоры и зеленый салат.

***Состав**: мясо — 500 г, картофель — 800 г, репчатый лук — 120 г, мука — 25 г, топленое масло — 40 г, картофель, лавровый лист, перец, соль, гвоздика, зелень.*

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

Мякоть говядины нарезать кусками, а нежирную копченую грудинку — мелкими кубиками. Все вместе обжарить с репчатым луком, залить бульоном, добавить томат-пюре, пряности, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности на слабом огне. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с добавлением тонко нашинкованных белых грибов или шампиньонов, предварительно поджаренньгх, и муки.

В соус поместить готовое мясо и прокипятить. Подать с отварными макаронами или картофелем отварным или жареным.

Тушеное мясо с грибами можно приготовить и без грудинки, соответственно увеличив при этом расход мяса.

***Состав**: говядина — 500 г, копченая грудинка — 100 г, грибы — 200 г, томат-пюре — 3 ст. ложки, репчатый лук — 1–2 головки, кулинарный жир — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лавровый лист, перец, соль.*

ГОВЯДИНА, ШПИГОВАННАЯ ОВОЩАМИ

Крупные куски мяса нашпиговать морковью и петрушкой, нарезанными брусочками, посыпать солью и перцем. Можно также нашпиговать мясо шпиком. Шпигованное мясо обжарить, подлить немного бульона и тушить в жарочном шкафу до готовности. Перед подачей мясо нарезать поперек волокон по 1–2 куска на порцию, полить соусом. Подать с жареным картофелем, свежими огурцами, листиками салата.

Приготовление красного соуса. В кипящий бульон, оставшийся после тушения мяса, положить пассерованный лук, морковь, томат-пюре и варить 10–15 минут. Затем добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, и варить 10–15 минут. Готовый соус процедить, довести до кипения, добавить лавровый лист, протертые овощи, заправить по вкусу солью и перцем.

Состав: *говядина — 125 г, морковь — 20 г, томат-пюре — 15 г, репчатый лук — 12 г, мука — 5 г, лавровый лист, топленое сало — 7 г, корень петрушки, перец, соль.*

ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ В ГОРШКЕ

Телятину нарезать на куски, посыпать перцем, солью, запанировать в пшеничной муке и обжарить. Картофель, морковь, репу нарезать кубиками. Головки мелкого лука оставить целыми, а если лук крупный, то разрезать его на дольки. Овощи и лук отдельно спассеровать с жиром. Подготовленное мясо, овощи и картофель положить в порционные горшки, добавить зелень петрушки или сельдерея, лавровый лист, томат-пюре, все залить бульоном, закрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности мяса и овощей.

Подавать к столу в той же посуде.

Состав: *телятина (мякоть) — 500 г, топленое масло или сало — 3 ст. ложки, картофель — 600 г, морковь — 2 шт., репа — 1 шт., лук — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, томат-пюре — 3 ст. ложки, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец.*

ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Подготовленную мякоть телятины нарезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на жире до золотистого цвета. Поджаренное мясо переложить в кастрюльку, залить томатным соусом, добавить пассерованный лук, протушить под крышкой на небольшом огне 40–50 минут. В конце тушения добавить соль, перец, хорошо промытый чернослив, накрыть крышкой и поместить в духовой шкаф на 15–20 минут.

Подавать с отварным целым картофелем, посыпав зеленью.

Состав: *телятина — 800 г, картофель — 10–15 шт., томатный соус — 1 стакан, лук — 3–4 головки, жир — 4 ст. ложки, чернослив — 100 г, соль, перец, зелень по вкусу.*

ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Кусок телятины от окорока нашпиговать кусочками сала, посолить, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, нарезанный ломтиками, морковь, сельдерей, петрушку, нарезанные кубиками и обжаренные в масле, влить полстакана воды, добавить уксус, лавровый лист, зерна черного перца и тушить около часа. Когда мясо будет мягким, положить мелко нарезанные соленые огурцы и тушить еще 20 минут. Мясо подать с процеженным соусом и картофельным пюре, тушеной морковью и зеленым горошком.

***Состав**: телятина — 1 кг, сало — 200 г, репчатый лук — 2 головки, морковь, корень сельдерея и петрушки, жир — 5–6 ст. ложек, уксус — 2–3 ч. ложки, лавровый лист, черный перец — 10–15 шт., соленые огурцы — 2 шт., картофельное пюре, соль.*

ПРАЗДНИЧНОЕ ЖАРКОЕ ИЗ СПИННОЙ ЧАСТИ

Два куска баранины (спинная часть) по 1 кг вместе с ребрами длиной примерно 10 см очистить от пленки и лишнего жира. Кости на 4 см очистить от мяса и обернуть зачищенные концы в фольгу. Мясо натереть пряностями (по необходимости перевязать, чтобы кусок мяса был ровным), положить на горячую сковороду, полить разогретым маслом и жарить в предварительно нагретой духовке при температуре 175 °С, время от времени добавляя немного жидкости и поливая мясо соком. Когда жаркое будет готово, налить на сковороду горячей воды, добавить смешанный с холодной водой картофельный крахмал, перемешать, прогреть и процедить. Соус к жаркому подать отдельно. Жаркое переложить на предварительно подогретое блюдо целыми кусками, скрещенными костями вверх, рядом положить острый нож. Каждый отрежет себе кусок сам. На это же блюдо положить и различные гарниры, вареные стручки фасоли или брюссельскую капусту, целые мелкие головки лука, поджаренные вместе с жарким. Отдельно подать запеченный целиком картофель.

***Состав**: спинная часть бараньей туши — 2 кг, соль, красный перец, измельченный чеснок — 3/4 ч. ложки, горчица, розмарин или майоран, сливочное масло или жир — 2 ст. ложки, картофельный крахмал, гарнир, соус.*

ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА С ЯБЛОКАМИ И ПЕСТРЫМ РИСОМ

Очистить мясо от пленок и удалить лишний жир, нарезать поперек волокон на 6 ломтиков толщиной в палец, отбить, обвалять в муке и положить на противень, оставив между ломтиками небольшие промежутки. Полить мясо разогретым сливочным маслом и подрумянить в горячей духовке, затем посыпать солью, перцем и положить на каждый ломтик яблоко. На противень налить немного воды, чтобы не подгорало, и жарить, время от времени поливая мясо жидкостью, до полной готовности. Рис варить в большом количестве воды 20 минут и затем откинуть на сито. Морковь нарезать на кубики величиной в 1 см и тушить в масле до полной готовности, добавить горошек (без жидкости) и смешать с рассыпчатым рисом так, чтобы рис стал «пестрым». Выложить рис на блюдо, сверху положить ломтики мяса с яблоками. Украсить зеленью петрушки или веточками укропа.

***Состав**: баранина (задняя часть) — 600 г, яблоки — 3 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, мука — 0,5 ст. ложки, соль, перец, зелень; для гарнира: рис — 1/2 стакана, морковь — 600 г, консервированный горошек — 1 маленькая банка, сливочное масло — 2 ст. ложки.*

СВИНИНА С ЛУКОМ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

Лук очистить и мелко порубить, посыпать его солью и перцем, хорошо вымешать. Свинину порезать кусочками, посолить, поперчить. Из воды, щепотки соли и муки замесить тесто, как для вареников, накрыть нагретой кастрюлей на 30 минут, затем разрезать на 4 части, сформовать четыре шарика и все их раскатать на лист диаметром 18–20 см. Коржи сложить один на другой, промазывая маслом все, кроме верхнего. Снова раскатать их все вместе и положить на лист так, чтобы края коржа заходили за лист. Выложить на поверхность коржа половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон коржом, соединить края теста, хорошо защипать, смазать обильно маслом. Испечь свинину в тесте в духовке со средним жаром. Подавать в той же посуде.

***Состав**: свинина — 1 кг, лук — 1 кг, мука — 2 стакана, вода — 1/4 стакана, топленое масло -30 г, соль и перец по вкусу.*

ОТВАРНАЯ СВИНИНА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Мясо положить в кастрюлю, сверху поместить квашеную капусту, шинкованный лук и налить столько воды, чтобы покрыть продукты на две трети. Довести до кипения, затем тушить на слабом огне 1,5–2 часа. Приправить солью и сахаром.

На гарнир можно подать отварной картофель.

Состав: *соленая или свежая свинина (грудинка, лопатка или корейка) — 600 г, квашеная капуста — 1 кг, лук — 1 шт., вода, соль, сахар.*

СВИНОЕ ЖАРКОЕ

Мясо поместить на сковороде в малом количестве кипящей воды кожей вниз и подрумянить в духовке. Когда мясо покроется коричневой корочкой, натереть его смесью соли и перца, повернуть кожей вверх и прорезать ее вдоль и поперек. Жарить мясо при температуре 175–177 °С, поливая время от времени горячей водой, пока оно не прожарится (примерно 2 часа). За час до окончания жарки добавить нарезанный кольцами лук и петрушку или лавровый лист. Соус приготовить из получившейся в ходе жарки жидкости, добавив в нее разведенную в воде картофельную муку.

На гарнир можно подать жареный или печеный картофель, жареную брюкву или тушеную капусту, печеные яблоки.

Состав: *свинина (окорок или корейка) — 1 кг, соль, перец, вода, лук — 1 шт., корень петрушки или лавровый лист, картофельный крахмал — 0,5 ч. ложки.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Из мяса вынуть ребра и натереть его солью и горчицей. Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки и покрыть им кусок мяса, свернуть мясо в рулет и завязать ниткой. Запекать на противне при температуре 160–170 °С, время от времени поливая мясо водой или бульоном, приблизительно 2 часа. Через час после начала запекания положить нарезанный кольцами лук и петрушку. Рулет подается на стол в холодном или горячем виде. К горячему рулету приготовить соус из оставшейся на противне жидкости, в которую добавить муки и сметаны и варить в течение 5–6 минут. На гарнир подходит жареный или печеный картофель, жареные или тушеные овощи.

Состав: *свиная корейка — 1 кг, чернослив — 100 г, соль, горчица, вода или бульон, лук — 1 шт., петрушка, мука — 2 ч. ложки, сметана.*

ПЛОВ из свинины

Мясо свинины нарезать средними кубиками и обжарить на сковороде с толстым дном, добавить репчатый лук, нарезанный кубиками, воду и тушить 1 час при закрытой крышке, затем положить свежие помидоры, нарезанные кубиками, и тушить еще 10 минут. Добавить промытый рис, посолить, поперчить и тушить еще 25 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *свинина — 600 г, жир, лук — 60 г, помидоры — 300 г, вода — 1 л, рис — 300 г, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.*

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ

Подготовленного поросенка ошпарить, вытереть насухо полотенцем, натереть мукой в местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Далее брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, освободить от внутренностей, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в проточной холодной воде. Затем позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны и поместить на противень спинкой вверх, смазать сметаной, полить растопленным маслом, добавить на противень немного воды и поставить на 1–1,5 часа в жарочный шкаф. Чтобы у поросенка во время жарения образовалась сухая румяная корочка, надо в процессе жарки поливать его выделяющимся сочком. Можно поросенка жарить как целой тушкой, так и половинками, для чего его разрубить вдоль по позвоночнику.

Готового поросенка снять с противня и приготовить соус. Для этого противень поставить на плиту, предварительно слив жир, добавить туда стакан горячего бульона, прокипятить и процедить сквозь сито. На разогретое блюдо выложить горячую гречневую кашу, посыпать ее сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разделить на 2 части, предварительно отрезав голову, после чего каждую половинку разрубить поперек на куски, выложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на 2 части голову. Полить сверху жиром, полученным при жарении, с добавлением масла. Горячий соус-подливку подать отдельно в соуснике.

ГУСЬ ИЛИ УТКА, ЖАРЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

Подготовленного гуся (утку) нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. Подготовленного и зафаршированного гуся (утку) поместить спинкой на сковороду или противень, добавить немного воды и поставить в духовой шкаф. Во время жарения гуся (утку) нужно несколько раз поливать вытопившимся жиром. Длительность жарки 1,5–2 часа.

У жареного гуся (утки) удалить нитки, вынуть ложкой яблоки и выложить их на тарелку или блюдо, гуся (утку) разрубить на порции и уложить на яблоки.

На гарнир подходят печеные яблоки, гречневая каша, тушеная капуста или картофель.

Состав: *гусь (утка) — 1 кг, яблоки — 750 г, масло — 50 г, гарнир.*

ПТИЦА, ЖАРЕННАЯ В ОБИЛЬНОМ ЖИРЕ

Разрезанное на порционные куски отварное мясо обвалять в муке, смочить во взбитом с солью яйце и в заключение обвалять в молотых сухарях, крепко прижимая панировку к мясу. Подготовленные куски мяса обжарить в обильном жире со всех сторон до образования светло-коричневой корочки и сразу подать на стол. Куски мяса полить небольшим количеством растопленного масла.

На гарнир подать поджаренный в обильном жире картофель или картофельное пюре, тушеную морковь, горох или грибы, отварную цветную капусту.

Состав: *отварное мясо курицы, индейки или фазана — 400 г, мука — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., молотые сухари или нарезанный мелкими кубиками белый хлеб — 1/2 стакана, соль, жир для жарки.*

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ

Курицу выпотрошить, опалить, хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне. Поместить в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, влить 1 л воды, закрыть крышкой и поставить тушить до полной готовности на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, в бульон добавить муку, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, влить лимонный сок. Залить этим курицу и поставить кастрюлю на пар.

Перед подачей разрезать курицу на небольшие порции, выложить в глубокое блюдо, залить соусом. К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

Состав: *курица — 1 шт., томат — 100 г, лук — 3 шт., топленое масло — 30 г, мука — 1 ст. ложка, соль, перец, сахар по вкусу, сок из 1/2 лимона, макароны.*

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ ПОД СОУСОМ

Масло и нарезанные соломкой коренья выложить на сковороду, поставить на огонь и, когда масло закипит, поместить разрезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с кореньями, подливая понемногу воду, чтобы не подгорели коренья. Когда курица хорошо обжарится, поместить ее вместе с кореньями в кастрюльку, залить бульоном, сваренным из потрохов курицы, посолить и варить примерно 40 минут.

Приготовление соуса: масло и муку поджарить до золотистого цвета, развести бульоном, в котором варилась курица, влить уксус, добавить сахар, вскипятить и добавить в соус чернослив, предварительно замоченный в кипятке на 4–5 минут.

Залить этим соусом курицу.

***Состав**: курица — 1 шт., топленое масло — 150 г, морковь — 1 шт., сельдерей — 1 шт.; **для соуса**: бульон — 3 стакана, уксус — 1 ст. ложка, сахарный песок — 2 ст. ложки, чернослив — 200 г, топленое масло — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, соль по вкусу.*

КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ

Нарезать мясо на порционные куски, подрумянить со всех сторон в масле, выложить на блюдо и держать в тепле. Прогреть в масле томатное пюре, тертые или рубленые коренья и муку, положить измельченные тушеные в собственном соку грибы, сметану и бульон. Варить 6–8 минут и приправить. Мясо поместить в соус и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности (25–30 минут).

Если птица старая, то мясо надо тушить вместе с приправами в бульоне, а муку и сметану добавить позднее. Готовое блюдо посыпать рубленым укропом и украсить ломтиками помидоров.

На гарнир подать отварной рис или жареный картофель, тушеные овощи и салаты в маринаде или салаты из сырых овощей.

Состав: *мясо птицы — 600 г, сливочное масло — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки, кусочек сельдерея, немного чеснока, томатное пюре — 3 ст. ложки, соль, бульон из птицы — 1,5–2 стакана, сметана — 2 ст. ложки, укроп, помидоры — 4–5 шт., гарнир.*

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА

Цыплячьи тушки разрубить по грудной клетке пополам и распластать вместе с костями. Жарить в обильном жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки с добавлением соли и перца. Жареных цыплят посыпать зеленью, полить сметаной и довести до кипения.

На гарнир подать жареный картофель и острый сметанный соус, салат из огурцов или помидоров с большим количеством зелени.

Состав: *цыплята — 4–5 шт., соль, перец, жир для жарки, сметана — 1 стакан, гарнир.*

ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Цыплят разрезать пополам, натереть солью и лимонным соком. Из яиц, молока, масла и муки приготовить тесто, посолить, заправить мускатом или зеленью петрушки. Опустить в тесто куски мяса и обжарить их в обильном жире до образования светло-коричневой корочки.

На гарнир подходят отварной рис или жареный картофель, тушеная морковь и горох, растопленное масло или сметанный соус с помидором, салат из огурцов и помидоров, зеленый салат.

Состав: *цыпленок — 2 шт., соль, лимонный сок, яйца — 2 шт., молоко — 1 стакан, растопленное сливочное или растительное масло — 1 ч. ложка, мука — 1/2 стакана, жир и растительное масло для жарки, мускатный орех или рубленые листья петрушки, гарнир.*

ДИЧЬ, ЖАРЕННАЯ ЦЕЛИКОМ

Молодую или маринованную дичь нашпиговать или привязать к грудке тонкие ломтики шпика. Обжарить в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки, держать в духовке, пока мясо не прожарится, время от времени поливая его маринадом. Посолить птиц изнутри и снаружи после того, как они подрумянятся. Готовую дичь нарезать на порционные куски и подать на стол вместе с пряным соусом, рисом или картофелем и салатом в маринаде.

Состав: *дичь — 800 г, шпик — 200 г, жир — 2 ст. ложки, соль, маринад, гарнир, пряный соус.*

ДИЧЬ, ЖАРЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Срезанное с костей мясо нарезать на куски, лук слегка отварить. Мясо, лук, помидоры и яблоки нанизать вперемежку на шампур (крупные овощи разрезать пополам или на четыре части). Растительное или разогретое сливочное масло смешать с приправами, смазать получившейся смесью мясо и овощи. Жарить на горящих углях или в электрогриле, пока все ингредиенты не подрумянятся (15 минут), время от времени смазывая их соусом.

Мясо молодой дичи можно жарить и сырым, тогда мяса идет 500–600 г.

Поджаренное мясо сразу же подать на стол, а в качестве соуса использовать ту же жидкость, которой поливали мясо во время жарки. Гарнировать отварным рисом и салатом из сырых овощей. Можно сервировать также только с поджаренными вместе с мясом овощами.

***Состав**: отварная или жареная дичь — 400 г, лук — 3–4 шт., мелкие помидоры — 8-10 шт., яблоки — 2 шт., растительное или разогретое сливочное масло — 1/2 стакана, томатное пюре — 1 ст. ложка, соль, паприка в порошке.*

ОТВАРНОЙ ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК В СОУСЕ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

Подготовленное мясо положить в холодную воду, довести до кипения и снять пену. Добавив приправы, варить мясо на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из отвара и нарезать на маленькие кусочки, кости удалить. Жир прогреть и тушить в нем очищенный и нарезанный соленый огурец.

Через некоторое время добавить муку, процеженный через сито отвар, вино и все вместе проварить. В соус можно положить и грибы, в этом случае их тушат вместе с огурцами. Соус заправить, смешать со сметаной, зеленью и мясом, вновь довести до кипения.

На гарнир подать картофель, рис или макароны и овощи.

Состав: *кролик или заяц — 1 шт., соль, перец, лук — 1 шт., корень петрушки — 2 шт., лук-порей — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, большой соленый огурец, мука — 2 ст. ложки, кислое вино — 1/2 стакана, свежие или консервированные грибы, сметана — 1 стакан, зелень, гарнир.*

РАГУ ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

Мякоть нарезать на кубики, поджарить вместе с измельченной копченой грудинкой и кореньями в гусятнице, залить жидкостью и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. Прогреть в жире томатное пюре и муку. Полученную смесь смешать с мясом и овощами и варить еще 8 — 10 минут. Затем добавить сметану, приправы и зелень.

На гарнир подать отварной картофель, рис или макароны, салат из сырых овощей.

Состав: *мясо (грудинка, ножки, сердце и печенка) — 600 г, копченая грудинка — 100 г, репчатый лук — 1 шт., лук-порей — 1 шт., моркови — 3 шт., репа — 1 шт. или половина брюквы, корень петрушки, жир — 1 ст. ложка, томатное пюре — 1 ст. ложка, соль, перец, лавровый лист, мука — 1/2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, зелень, вода или отвар из костей — 2 стакана.*

ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК

Если животное старое, то предварительно его маринуют 2–3 дня.

Проросшую свинину вместе с луком, печенкой и белым хлебом пропустить через мясорубку. Можно добавить и кроличье мясо с ножек. Получившийся фарш тушить, добавив приправы, рубленую зелень и немного жидкости. Тушку очистить, натереть изнутри солью, перцем и горчицей. Наполнить фаршем брюшную полость, зашить. Мясо подрумянить со всех сторон на сковороде, после чего его можно тушить или жарить. В обоих случаях следует поддерживать умеренную температуру, чтобы мясо было готово лишь по прошествии 2–3 часов. Во время тушения мясо должно быть наполовину погружено в жидкость, во время жарки его следует поливать через каждые 10 минут. Для этого из головы кролика и ног варят бульон, добавляют к нему кислый сок, сметану и приправы. Мясо можно подавать на стол в горячем и холодном виде.

На гарнир подходят соус, приготовленный из жидкости, в которой тушилось мясо, с добавлением муки, крокеты из картофеля, тушеные овощи, салаты.

Состав: *кролик или заяц — 1 шт., свиная корейка или ветчина — 250 г, лук — 1 шт., печенка кролика или зайца, белый хлеб — 100 г или молотые сухари — 1/2 стакана, соль, перец, горчица, зелень, жир — 3 ст. ложки, бульон или вода — 0,5 л, вино или кислый сок — 1/2 стакана, сметана — 2–3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка.*

КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ

Обработанного кролика промыть в проточной воде, разрубить на части, посолить, поместить на противень или сковороду, добавить масло и со всех сторон обжарить. Затем поставить противень в духовой шкаф и дожарить кролика до полной готовности, периодически поливая его сочком, полученным при жарении, и переворачивая его разными сторонами. Жарить в духовом шкафу 30–40 минут. Готового кролика разрубить на порционные куски и уложить на блюдо или тарелку, полить его полученным при жарении соком. На гарнир подать картофель жареный, отварной рис или гречневую кашу.

КРОЛИК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ

Кролика нарезать вместе с костями на порционные куски, обвалять в смеси из соли, муки и перца и обжарить в жире до образования светло-коричневой корочки. Переложить куски мяса в гусятницу. На сковороду налить воды или бульона и залить получившейся жидкостью куски кролика. Затем добавить остальные продукты и достаточно остро заправить. Тушить под крышкой до полной готовности. На стол подавать под соусом или отдельно.

На гарнир подойдет отварной картофель с укропом, фасоль и сладкий салат в маринаде.

Состав: *кролик — 1,2 кг, мука — 3 ст. ложки, соль, перец, растительное масло или разогретый жир — 3–4 ст. ложки, вода или бульон — 1/2 стакана, пряный соус — 2 ст. ложки, томатное пюре — 3 ст. ложки, вино или столовый уксус — 3 ст. ложки, лук — 1–2 шт., сахар, горчица, гарнир.*

ОТВАРНОЕ МЯСО КОСУЛИ ИЛИ ЛОСЯ

Подготовленное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить измельченных кореньев и соли. Когда мясо будет наполовину готово, положить поверх него нарезанные продолговатыми кусочками овощи и еще через 10 минут очищенный и разрезанный пополам картофель и варить до полной готовности. Затем выложить отдельными группами на подогретое блюдо. В качестве соуса можно использовать отвар или приготовить какой-либо острый соус из помидоров, грибов, хрена и т. п.

Вареное мясо можно запечь в духовке. Для этого вынуть мясо из отвара и дать ему обсохнуть, смазать растопленным сливочным маслом или сметаной и запечь на огнеупорном блюде или на противне в горячей духовке (240–250 °С) до образования коричневой корочки. Готовое мясо полить растопленным маслом или жиром и подать вместе с соусом и запеченными овощами.

***Состав**: грудинка — 700 г, корейка или лопаточная часть косули — 700 г, вода — 1 л, соль, сельдерей, лук — 1 шт., овощи (морковь, цветная капуста, фасоль, репа и др.) — 800 г, картофель — 6 шт., зелень, жир.*

МЯСО КОСУЛИ ИЛИ ЛОСИНА, ВАРЕННЫЕ В ВИНЕ

Подготовленное мясо поместить в холодную воду и довести до кипения. Снять пену и добавить вино, приправы и измельченные коренья. Варить на слабом огне под крышкой до полной готовности. Перед тем как подать на стол, нарезать мясо ломтиками, обильно посыпать зеленью.

Мясо можно запечь. Для этого смазать его сметаной и посыпать молотыми сухарями. Запекать при температуре 250 °С до образования коричневой корочки.

К запеченному мясу подается жареный картофель, краснокочанная капуста или салат в маринаде.

***Состав**: грудинка или лопаточная часть — 700 г, белое вино — 0,5 л, вода — 0,5 л, соль, перец — 4 горошины, лук-порей — 1 шт., корень петрушки, зелень, сметана, молотые сухари, гарнир.*

ЖАРЕНОЕ МЯСО ЛОСЯ ИЛИ КОСУЛИ

Маринованное мясо или мясо молодого животного нарезать на маленькие куски. Лук нарезать тонкими кольцами и уложить вперемежку с кусками мяса в миску, сбрызнув мясо смесью из растительного масла и пряного соуса и посыпав солью и перцем. Выставить на час в холодное место, затем нанизать поочередно с ломтиками помидоров и яблок на шампур или положить на решетку. Жарить над горящими углями или в электрогриле, время от времени смазывая смесью из растительного масла, пряного соуса и сока. Чтобы ломтики мяса получились более сочными, их вместе другими продуктами можно запекать в фольге. Сервировать вместе с салатом из лука, огурцов или зеленым салатом, пряным соусом и отварным рисом.

Состав: *мякоть — 600 г, лук — 2 шт., растительное масло — 1/2 стакана, пряный соус — 2 ст. ложки, соль, перец, мелкие помидоры — 300 г, яблоки — 3–4 шт., кислый сок — 1 ст. ложка.*

ОТВАРНАЯ КАБАНИНА В СОУСЕ

Мясо нарезать на куски и поставить вариться в пресной холодной воде. Довести до кипения, снять пену, добавить рассол и варить мясо на слабом огне почти до полной готовности (1,5–2 часа). Затем добавить соль, пряности, лук и доварить мясо. Куски мяса вынуть, в отвар добавить разведенную в воде муку и варить 6–7 минут, заправить томат-пюре, сметаной, рубленым очищенным соленым огурцом и пряным соусом. Полученным соусом полить мясо. Томат-пюре и огурцы можно потушить в сливочном масле. Мясо старого кабана перед варкой рекомендуется мариновать в кислом соке.

На гарнир подходит отварной картофель, тушеная свекла и яблоки.

Состав: *кабанина без костей — 600 г, вода — 3 стакана, соль, перец — 4 горошины, душистый перец — 3 горошины, немного имбиря или муската, лавровый лист, лук — 1 шт., огуречный рассол или рассол от квашеной капуста — 1/2 стакана, томат-пюре — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, огурец — 1 шт., пряный соус — 2 ч. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка, гарнир.*

ЖАРКОЕ ИЗ КАБАНИНЫ

Красное вино смешать в миске с истолченными ягодами можжевельника и другими приправами. Мясо положить в маринад и держать 4–5 дней в холодном месте, следя, чтобы мясо было все время покрыто маринадом. Затем маринованное мясо положить на противень и жарить при температуре 170 °С, время от времени поливая маринадом, пока оно полностью не прожарится. Мясо старого кабана должно жариться 3–3,5 часа.

Готовое жаркое выложить на блюдо и нарезать на тонкие ломтики. Из жидкости приготовить соус, добавив в нее разведенный в холодной воде крахмал и пряный соус.

На гарнир подойдет печеный картофель, обжаренные овощи и салат из сырых овощей.

Состав: *кабанина (окорок или спинная часть с костью) — 1,5 кг, красное вино — 1 бутылка, ягоды можжевельника — 3 ст. ложки, перец, соль, розмарин или лавровый лист, крахмал — 1 ч. ложка, пряный соус — 1 ст. ложка, гарнир.*

ШАШЛЫК ПО-ГРУЗИНСКИ

Жирную баранину или говяжье филе нарезать кусочками, отбить, замариновать в банке таким образом: сбрызнув мясо уксусом, посолив, посыпав красным перцем и смешав с вином и луком, выдержать так в течение нескольких часов. Можно и сразу нанизать на вертел, натерев мясо солью, перцем, луком, и пожарить над углями.

Можно сбрызнуть шашлык соком граната.

ПОДЖАРКА

Говядину (толстый край, тонкий край) или свинину (окорок) нарезать на мелкие брусочки, посолить, поперчить и обжарить на сковороде до готовности. Потом добавить к мясу репчатый лук, нарезанный полукольцами и пассерованный, дольки красных помидоров, соус кетчуп, немного бульона и довести до кипения. На стол подать в сковороде, в которой готовилась поджарка. При подаче посыпать мелко нашинкованной зеленью.

На гарнир к поджарке отдельно можно подать отварной картофель.

***Состав**: говядина — 200 г или свинина — 170 г, лук — 50 г, помидоры — 60 г, кетчуп — 25 г, масло — 15 г, бульон, соль, перец по вкусу, зелень, гарнир.*

ЛАНГЕТ С ГАРНИРОМ

Говяжью вырезку промыть, очистить от сухожилий, нарезать из хвостовой части ломтики по два куска на порцию и слегка отбить тяпкой. Отбитые лангеты посолить, поперчить и жарить на сильно разогретой сковороде с маслом с обеих сторон.

При подаче к столу лангеты переложить на тарелку, а на сковороду подлить несколько ложек бульона или воды и прокипятить. Полученным сочком полить лангет. На гарнир подать зеленый горошек, заправленный маслом, морковь, нарезанную дольками, а также жареный картофель.

ШНИЦЕЛЬ

Свинину обмыть, очистить от сухожилий и нарезать кусками в виде натуральных котлет, но без кости. Каждый кусок отбить тяпкой, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные куски поместить на разогретую сковороду с маслом и жарить с обеих сторон до образования хрустящей румяной корочки. Затем поместить на блюдо и полить маслом, в котором предварительно слегка обжарить мелко нашинкованную и ошпаренную лимонную цедру и каперсы. На каждый кусок положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки или укропа.

На гарнир можно подать жареный картофель или набор овощей, заправленных маслом. Отдельно подать салат зеленый или из овощей.

***Состав**: свинина — 500 г, яйцо — 1 шт., сухари — 120 г, каперсы — 1,5 ст. ложки, лимон — 1/2 шт., топленое масло — 40 г, соль, перец, гарнир.*

КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ

Из корейки через каждое ребро нарезать отбивные свиные натуральные котлеты. Каждую котлету слегка отбить тяпкой, посолить, поперчить, запанировать в муке, яйцах и тертом белом хлебе и обжарить на свином сале на сильно разогретой сковороде с обеих сторон.

На гарнир подать отварной картофель, пюре из овощей, квашеную капусту. Соус берется по вкусу.

Состав: *свиная корейка — 500 г, яйцо — 1 шт., белая панировка — 70 г, свиное топленое сало -75 г, соль, перец, гарнир.*

БЕФ-СТРОГАНОВ

Мясо (толстый, тонкий края, внутренняя и боковая части задней ноги) промыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие ломтики, отбить их тяпкой и нарезать мелкой соломкой. Репчатый лук пошинковать полукольцами и обжарить на масле. Когда лук поджарится, добавить к нему мясо, посыпанное солью и перцем, и жарить 5–6 минут, помешивая. Потом мясо посыпать мукой, размешать и снова жарить 3 минуты. Затем добавить сметану и проварить 3 минуты, заправить острым соусом или кетчупом и посолить по вкусу. На гарнир подать жареный картофель. При отпуске посыпать зеленью.

Состав: *мясо — 500 г, сметана — 200 г, острый соус — 50 г, лук — 80 г, мука — 25 г, масло — 120 г, соль, перец по вкусу, зелень, гарнир.*

БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ

Говяжью вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом по 100–150 г, слегка отбить, посолить, поперчить и поместить на сильно разогретую сковороду с маслом. Обжарить с двух сторон до полной готовности примерно 10–15 минут. Готовый бифштекс выложить на тарелку, полить соком и маслом. На гарнир подать жареный картофель и очищенный и промытый настроганный хрен.

Отдельно можно подать огурцы, помидоры, салат.

МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ И СЛИВАМИ

Удалить из мяса реберные кости, мякоть отбить, натереть горчицей, перцем и солью и покрыть тонкими ломтиками яблок и вымоченными сливами без косточек. Мясо свернул, рулетом и перевязать ниткой. Мясной рулет жарить в духовке или гусятнице 1,5–2 часа, поливая его время от времени соком, выделяющимся при жарке.

Процеженный сок используется в качестве соуса. На гарнир можно подать отварной или жареный картофель, салат из тыквы, тушеную свеклу.

***Состав**: баранья корейка — 1 кг, кислые яблоки — 500 г, сушеные сливы или изюм — 100 г, соль, перец, горчица.*

МЯСО, ЖАРЕННОЕ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

Почечную часть корейки или мякоть задней ноги телятины, свинины, баранины обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками и отбить тяпкой. Отбитые ломтики посолить, положить на сковороду с разогретым маслом и жарить с обеих сторон до готовности (8-10 минут). Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, обмыть холодной водой, нарезать ломтиками и поджарить на масле. Помидоры обмыть в холодной воде, разрезать пополам, посолить, посыпать перцем и тоже поджарить на масле. При подаче на стол положить мясо на блюдо, сверху поместить грибы и помидоры и все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока.

На гарнир подать отварной картофель.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

Порубить на куски баранью грудинку или лопатку, посолить мясо и поставить жарить в глубокой сковороде под крышкой. Обжарив хорошенько, влить немного воды, подождать, пока она выпарится, всыпать муки, размешать. Добавить бульона, чтобы он покрывал баранину. Почистить репу и морковку, ошпарить их кипятком, положить в мясо и варить до готовности.

РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятину порубить вместе с костями, положить в глубокую сковороду вместе с соусом и кусочком масла, коркой хлеба, мелким изюмом без косточек, приправить уксусом или соком лимона, влить кипяток, довести до кипения и, чуть поварив, подать на стол.

РАГУ ИЗ СВИНИНЫ

Жареную свинину с костями порубить, поместить в кастрюлю. Туда же опустить лук, пережаренный с маслом, сбрызнуть мясо уксусом, поперчить, добавить томатного соуса и тушить полчаса на тихом огне.

ФОРШМАК

Вареную или жареную говядину, баранину или телятину и соленую сельдь, предварительно вымоченную и очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель и смешать его с обжаренным на масле репчатым луком. Все эти подготовленные продукты перемешать в посуде, добавить 2 столовые ложки муки, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить через мясорубку. После этого добавить сырые желтки, соль, перец по вкусу и перемешать, прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно еще раз перемешать и выложить на подмасленную сковородку, выровнять поверхность и посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу в течение 30–40 минут. Как только форшмак будет отставать от стенок, он готов.

При подаче форшмак выложить на тарелку, сверху полить сметанным соусом с добавлением томата. Соус можно подать отдельно.

***Состав**: вареное или жареное мясо — 250 г, сельдь — 1/2 шт., мука — 2 ст. ложки, вареный картофель — 2–3 шт., сметана (желательно густая) — 2–3 ст. ложки, яйца — 2–3 шт., сыр — 1 ст. ложка, лук, сливочное масло, соль, перец.*

ПЫШНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

Мякоть нарезать на куски и вместе с луком, петрушкой и морковью пропустить через мясорубку. Фарш тушить, добавив сливочное масло, сметану, сок и бульон, 30–45 минут. Дать смеси остыть, затем смешать с вымоченным белым хлебом, приправами и сырыми яйцами, в последнюю очередь прибавить взбитые яичные белки. Форму для запекания смазать жиром или же выложить дно и стенки тонкими ломтиками копченой грудинки. Фарш положить в форму, сверху поместить кусочки сливочного масла или ломтики грудинки и запекать при низкой температуре 1–1,5 часа. Блюдо будет особенно вкусным, если запекать ее в духовке или варить на плите на пару. Как правило, запеканку сразу же подают на стол.

На гарнир подходит картофельное пюре или картофельные котлеты, тушеные овощи. Запеканку можно подать на стол и в холодном виде, нарезав ее ломтиками. В этом случае мясо необходимо дважды пропустить через мясорубку.

Состав: *сырое мясо — 500 г или вареное мясо — 300 г, постная свинина или свинина с проростью — 250 г, лук — 2 шт., корень петрушки, морковь — 1 шт., зелень, сливочное масло — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, вино или кислый сок — 1 стакан, немного бульона, молотые сухари — 4 ст. ложки или черствый белый хлеб — 3 ломтика, соль, порошок паприки, яйца — 2–3 шт., жир — 50 г или тонкие ломтики грудинки для смазывания формы — 100 г.*

КОТЛЕТЫ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Сделать фарш из рубленого лука, вареного мяса, двух сырых яиц, масла. Поперчить его и посолить, добавить мускатного ореха, влить 300 г сметаны. Из котлетной массы сформовать котлеты. Обмакнуть котлеты снизу и сверху в яйцо, обвалять в панировочных сухарях и поджарить с двух сторон в масле.

Подать с жареным картофелем либо тушеной брюквой. Полить грибным соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мякоть сырой говядины нарезать на пласты и отбивать до тех пор, пока не начнут легко отставать жилы. Мелко нарубить очищенное от жилок мясо на мясорубке. Сделать котлетный фарш, смешав говядину с рубленым луком, яйцом, размоченной булкой, маслом, перцем и солью, сформировать котлетки, обвалять их в молотых сухарях или муке и жарить.

На гарнир подать пюре из белой фасоли, зеленый горошек, целые отварные стручки, картофель фри.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

Куски баранины отбить и очистить от жил, сделать котлетную массу (только без лука). Сформовать котлеты, запанировать их в толченых сухарях. Жарить в масле, которым и полить при подаче.

Вместо булки можно добавить вареный размятый картофель.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, С ХРЕНОМ

Тертый хрен поджарить в масле с луком и тертой булочкой. Сделать котлеты способом, описанным выше. Обжарить их, разложить на блюде с жареным хреном, залить густыми сливками и поставить в печь.

Полить при подаче бульоном с лимонным соком.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ

Отбить мякоть свинины, вырезать жилы, добавить копченый шпик, пропустить все через мясорубку и сделать котлеты так же, как и из говядины, с добавлением мускатного ореха, без яиц.

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить, снова пропустить массу через мясорубку. Добавить молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформировать котлеты. Массу фарша разделить на куски по 100–120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалять каждую котлету в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом.

Котлеты лучше всего подавать с овощами, приготовленными в молочном соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку в полстакане молока. В сковороду положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения. Котлеты уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Состав: *курица — 1 шт., пшеничный хлеб — 5–6 кусков, молоко — 1/2 стакана, яйца — 3–4 шт., сливочное масло — 100 г, панировочные сухари — 1 стакан, соль, перец по вкусу;* ***для соуса:*** *морковь — 2–3 шт., репа — 1 шт., зеленый горошек — 1/2 стакана, молоко — 1,5 стакана, мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.*

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ГРИБАМИ

Мякоть курицы отделить от костей и нарезать кусочками. В молоке замочить белый хлеб, затем смешать его с кусочками курицы, посолить и пропустить через мясорубку два раза. Полученную массу размешать и хорошо взбить, чтобы получилась однородная пышная масса. Подготовленную массу разделать в виде лепешек, на середину поместить фарш, накрыть фарш краями лепешки и придать изделию форму котлеты, обвалять в сухарях и пожарить на масле.

Приготовление фарша: свежие белые грибы промыть, мелко порубить, добавить немного жидкости и тушить 20 минут, после этого добавить соль, сметану и продолжить тушить до готовности. Затем фарш охладить.

***Состав**: мякоть курицы — 100 г, белый хлеб — 20 г, молоко — 30 г; **для фарша**: грибы — 50 г, сметана — 10 г, сливочное масло — 10 г, маргарин — 10 г, молотые сухари -15 г, соль по вкусу.*

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, поместить в кастрюлю, добавить коренья, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на 3 пальца, и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь и на небольшом огне довести язык до готовности, посолив в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать его на широкие тонкие ломти, держа нож наискось, залить небольшим количеством бульона, в котором он варился, чтобы ломтики не высохли. Язык перед подачей залить соусом, хорошо прогреть.

Приготовление соуса: яблоки очистить от кожи и семян, разрезать на четвертинки, поместить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и разварить до мягкости. Протереть яблоки через дуршлаг, развести красным вином, положить соль и сахар по вкусу, добавить натертую лимонную цедру. Все это проварить.

Состав: *говяжий язык — 1 шт., лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка, яблоки — 5 шт., красное вино — 1/2 ст. ложки, соль, сахар и лимонная цедра по вкусу.*

ЯЗЫК ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ с изюмом

Хорошо промытый свежий язык поместить в кастрюлю, добавить туда очищенные, промытые и нарезанные коренья и соль. Залить горячей водой и варить в течение 2–3 часов. Когда язык сварится, вынуть его и поместить в посуду с холодной водой и немедленно снять с него кожу. На бульоне приготовить соус.

Приготовление соуса. Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла. Развести процеженным бульоном (1,25 стакана), прокипятить, добавить перебранный, вымытый изюм и проварить 5 — 10 минут, после чего снять с огня, посолить, добавить лимонный сок, кусочек масла и перемешать.

При подаче к столу язык нарезать тонкими ломтиками и уложить на блюдо, поместить гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту, картофельное или гороховое пюре), после чего полить язык приготовленным соусом. Язык можно полить соусом и без добавления изюма, а также приготовить без соуса, полив бульоном. Также можно приготовить свежие свиные языки, но варить их надо в течение 1–2 часов.

***Состав**: говяжий язык — 1 шт., морковь — 60 г, петрушка — 40 г, лук — 40 г, изюм — 100 г, мука — 25 г, топленое масло — 40 г, лимонный сок, специи, гарнир.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК

Язык отварить, кожу снять. Нарезать язык поперек волокон на тонкие ломтики и уложить их в один ряд в смазанную маслом форму с широким дном.

Приготовить соус. Масло растопить, прогреть в нем муку, пока она не станет чуть желтоватой, и, добавляя понемногу горячее молоко, варить соус еще несколько минут. В загустевший соус насыпать тертого сыра (часть сыра оставить для украшения) и заправить лимонным соком до слегка кисловатого вкуса, добавить немного соли.

Залить ломтики языка соусом, посыпать тертым сыром и запекать несколько минут в горячей духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и запеканка не подрумянится. Гарнировать отварными овощами и салатом из сырых овощей.

***Состав**: язык — 500 г; **для соуса**: масло — 40 г, мука — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, сыр — 30 г, лимонный сок — 2–3 ч. ложки, соль; гарнир.*

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Язык хорошо промыть в нескольких водах, положить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды, чтобы она только покрыла его. Довести воду до кипения и, сняв пену, посолить. Уменьшить огонь и варить язык до готовности, не давая бульону кипеть. Сваренный язык очистить от кожи, нарезать тонкими ломтями, держа нож наискось, залить соусом из зеленого горошка. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление соуса: зеленый горошек вместе с соком вскипятить, всыпать по вкусу соль и сахар, заправить мукой, растертой с маслом, разбавленным холодным соком из-под горошка и сметаной.

Состав: *язык — 1 шт., зеленый горошек — 1 банка (0,8 кг), сливочное масло — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, сахар и соль по вкусу, сок.*

ПОЧКИ, ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ

Обмытые телячьи почки обсушить салфеткой, нарезать, не снимая жира, тонкими кружками (поперек почки). Каждый кружочек посыпать солью и молотым перцем и обвалять в муке. Подготовленные таким образом почки поместить на разогретую сковороду с маслом и жарить с обеих сторон 5–6 минут. Готовые почки посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, полить лимонным соком и подать на сковороде. Отдельно, как гарнир, подать жареный картофель, нарезанный соломкой или брусочками, и лимон.

ОТВАРНЫЕ ПОЧКИ В СОУСЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

Свиные или говяжьи почки разрезать на две части, очистить от кровеносных сосудов и замочить в холодной воде или молоке. Затем почки тщательно промыть, варить в течение короткого времени, опустить в холодную воду, переложить в горячую подсоленную воду и поставить вариться. Под конец варки добавить пряности. Продолжительность варки составляет 1–1,5 часа. Готовые почки разрезать вдоль на три или четыре части и затем поперек на тонкие ломтики.

Приготовить соус: нарезать коренья маленькими кубиками или соломкой и тушить в жире до полной готовности. Добавить томатную пасту и муку, прогреть, налить столько горячей воды или отвара от почек, чтобы получился соус средней густоты. Смешать соус с нарезанными почками, заправить мелко изрубленным чесноком, добавить нарезанные огурцы и тушить 10 минут. Помните, что соленые огурцы придают соусу солоноватый вкус, поэтому добавлять соль надо осторожно. Для смягчения вкуса под конец тушения можно подсыпать немного сахара. Сервировать с отварным картофелем.

***Состав**: почки — 500 г, молоко или вода, морковь — 1–2 шт., лук — 2 шт., корень петрушки, соленые огурцы — 200 г, жир — 3–4 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, томатная паста — 1 ст. ложка или свежие помидоры — 3–4 шт., чеснок — 1 долька, соль, перец, лавровый лист.*

ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

Вымоченные и проваренные говяжьи почки разрезать вдоль пополам, обе половины, в свою очередь, разрезать на две-три части. Куски нарезать поперек тонкими ломтиками и слегка подрумянить в разогретом жире. Там же обжарить измельченный лук, посыпать солью, перцем, добавить 1 стакан горячей воды и тушить некоторое время под крышкой на медленном огне. Смешать с мукой, затем положить сверху дольки яблок. Тушить до полной готовности. Прежде чем ставить на стол, смешать со сметаной. Гарнировать жареным или целиком запеченным картофелем.

Состав: *почки — 400–500 г, жир — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., сельдерей, мука — 1 ст. ложка, яблоки — 3–4 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Разрезать почки пополам, замочить их на 2–3 часа в молоке или в воде, проварить, промыть холодной водой и варить до полной готовности (1–1,5 часа). Отваренные почки нарезать на тонкие ломтики и прожарить в гусятнице вместе с рубленым луком, затем добавить слегка обжаренные ломтики картофеля и приправы. Из отвара приготовить соус. Для этого растопить 1 ст. ложку маргарина, прогреть в нем муку и, постепенно подливая 1,5 стакана отвара, проварить соус 10 минут и залить им почки и картофель. Тушить под крышкой 25–30 минут.

Подавать на стол в этой же посуде. Посыпать зеленью.

Состав: *говяжьи почки — 400–500 г, молоко или вода, маргарин — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук — 2 шт., соленые огурцы — 3–4 шт., картофель — 8 — 10 шт., зелень, соль, перец, лавровый лист.*

ПОЧКИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Замоченные и проваренные почки варить до полной готовности, нарезать ломтиками и слегка обжарить в маргарине вместе с рубленым луком. Через некоторое время добавить измельченные грибы и тушить 10–15 минут. Муку смешать со сметаной и рубленой зеленью петрушки и вылить на почки, заправить и тушить еще несколько минут. Рис отварить в большом количестве воды, выложить на дуршлаг, дать воде стечь, прогреть со сливочным маслом и выложить на подогретое блюдо. Залить соусом из грибов и почек.

***Состав**: говяжьи почки — 400 г, проваренные грибы — 250 г, маргарин — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., соль, перец, мука — 1/2 ст. ложки, сметана, рубленая зелень — 2 ст. ложки, рис — 3/4 стакана, вода, сливочное масло — 2–3 ст. ложки.*

ПЕЧЕНКА С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Печенку промыть в нескольких водах, на ночь замочить в молоке и поставить на холод. Перед приготовлением вынуть ее из молока, обсушить полотенцем, порезать на порции и каждый ломтик слегка порубить ножом сначала в одном направлении, а затем в другом, с обеих сторон, но разрубать до конца не надо. Каждый кусок посолить, поперчить, обмакнуть в яйца, обвалять с обеих сторон в сухарях и обжарить со всех сторон в разогретом масле.

Картофель очистить, порезать кольцами, посолить и обжарить в масле до золотистого цвета на сильном огне, часто помешивая.

***Состав**: печень — 600 г, панировочные сухари — 1 стакан, яйца — 3 шт., топленое масло для жарения — 70 г, соль и перец по вкусу, молоко для замачивания печени, картофель — 1 кг.*

ПЕЧЕНКА В СМЕТАНЕ

Печенку (говяжью, баранью или свиную) обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить лук, мелко нарезанный и предварительно слегка поджаренный, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенка, и один стакан мясного бульона или воды. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 25–40 минут. Ломтики готовой печенки уложить на блюдо. Соус, полученный при тушении, посолить, полить им печенку, посыпав сверху мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир можно подать жареный или отварной картофель или макароны.

***Состав**: печень — 500 г, сметана — 120 г, мука — 25 г, лук — 40 г, масло — 40 г, соль, перец, зелень, гарнир.*

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГОРОХОМ

Очищенную от пленок печенку и сырой картофель пропустить через мясорубку. Добавить тертый сельдерей, яйца, горошек и молоко. Приправить солью и перцем. Хорошо размешать, переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут при температуре 200 °С.

Подавать на стол в той же посуде. Гарнир — брусничный или какой-либо другой кислосладкий салат.

Состав: *печень — 300 г, картофель — 2–3 шт., консервированный горошек — 5 ст. ложек, натертый на крупной терке сельдерей — 1–2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., молоко — 1/2 стакана, соль, перец, гарнир.*

МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ

Мозги замочить в холодной воде на 30–40 минут, после чего тщательно очистить пленки, поместить в кастрюлю и залить водой так, чтобы покрыть мозги, добавить 2 столовые ложки уксуса, соль, лавровый лист, перец горошком. Когда вода закипит, ослабить огонь и продолжать варить еще 20–30 минут. Готовые мозги вынуть и дать им слегка подсохнуть, затем каждую половинку разрезать на две части, посолить, поперчить, обвалять в муке со всех сторон и обжарить на сковороде с сильно разогретым маслом.

Приготовленные таким образом мозги выложить на блюдо или тарелку, сбрызнуть маслом, лимонным соком и посыпать зеленью. Радом уложить жареный картофель, морковь, зеленый горошек, фасоль.

***Состав**: мозги — 1 шт., мука — 25 г, лимон — 1/2 шт., масло — 50 г, соль, перец по вкусу, зелень, уксус, лавровый лист, гарнир.*

ОТВАРНОЕ ВЫМЯ В СОУСЕ

Вымя замочить в холодной воде на 5–6 часов, затем поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 4–5 часов. Коренья и пряности добавить к концу варки. Сваренное вымя нарезать на небольшие куски и тушить в томатном либо томатнолуковом соусе 15 минут.

На гарнир можно подать картофель, овощи.

Состав: *вымя — 500 г, морковь — 1 шт., лук — 1/2 шт., корень петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист, соус, гарнир.*

СЕРДЦЕ ИЛИ ЛЕГКОЕ С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Отваренное сердце или легкое нарезать брусочками или кубиками, слегка подрумянить, приправить. Подлить немного воды или отвара, добавить помидоры и тушить. Овощи нарезать на кубики, подрумянить и затем тушить под крышкой. Картофель поджарить отдельно. Готовые овощи и картофель положить в соус, добавить консервированный горошек и тушить 10 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью. Сервировать в той же посуде, в которой готовили пищу. Блюдо можно приготовить и из сырого сердца. В этом случае следует учесть, что на его приготовление уйдет больше времени.

***Состав**: вареное сердце или легкое — 500–600 г, растительное масло или жир — 60 г, лук или лук-порей — 100 г, корень петрушки, морковь — 4–5 шт., картофель — 500 г, консервированный горошек — 5–6 ст. ложек, помидоры — 4 шт. или томатное пюре.*

ЛЕГКОЕ В ПРЯНОМ СОУСЕ

Вымоченное легкое отварить в слегка заправленной уксусом и солью воде до полной готовности, отбросить на сито и, дав воде стечь, нашинковать. Муку прогреть в растительном масле, пока она не станет золотисто-желтой. Постепенно добавляя жидкость, варить несколько минут. Нарезанные ровными маленькими кубиками коренья прогреть в жире или растительном масле, смешать с соусом и нашинкованным легким и тушить 15–20 минут. Соус заправить вином и лимоном, добавить нарезанный кубиками огурец.

Подавать на стол с отварным картофелем.

Состав: *легкое — 600 г, соль, уксус, растительное масло или жир — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, отвар легкого — 1,5 стакана, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки, кислое красное вино — 100 г, сок, выжатый из одного лимона, натертая цедра, маринованный огурец — 1 шт., соль, зелень, гарнир.*

ТУШЕНОЕ СЕРДЦЕ В ОГУРЕЧНОМ СОУСЕ

Очищенное от кровеносных сосудов и вымытое сердце нарезать на маленькие кубики и слегка подрумянить в разогретом растительном масле. Там же потушить измельченный лук и томатную пасту. Мясо посыпать солью и красным перцем, добавить немного кипятку и тушить под крышкой до полной готовности. Под конец тушения подсыпать муку, добавить нарезанные на маленькие кубики огурцы, сметану и варить 10 минут. Поскольку сердце тушится долго, его можно предварительно отварить.

Подавать на стол с отварным или жареным картофелем и овощным салатом.

***Состав**: сердце — 600 г, растительное масло или жир — 2 ст. ложки, соль, красный перец, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., соленые огурцы — 2 шт., сметана — 2–3 ст. ложки, томатная паста, гарнир.*

ЗАПЕКАНКА ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ

Шпик разрезать на кусочки и подрумянить. Обжарить в нем лук и изрубленные субпродукты, прежде всего желудочки, затем сердце и, наконец, печенку, так как она прожаривается наиболее быстро. Заправить смесь солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности. Отваренный рис смешать с готовыми продуктами, переложить в смазанную маслом форму. Яйцо взбить, смешать с молоком и залить печенку с рисом. Посыпать тертым сыром и кусочками маргарина. Запекать 10–15 минут в нежаркой духовке.

Сервировать с кисло-сладким салатом (из тыквы, брусники, моркови с клюквой и др.).

***Состав**: субпродукты (желудочки, сердце, печень) — 350 г, шпик или другой жир — 50 г, лук — 1 шт., соль, перец, рис — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., молоко -1 стакан, тертый сыр, маргарин, гарнир.*

РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ

Потроха домашней птицы хорошо очистить и промыть, посолить и слегка обжарить на сковороде, затем посыпать мукой и продолжить жарить еще несколько минут. Затем жареные потроха сложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить томат и тушить на слабом огне. Через полчаса после начала тушения добавить в кастрюлю нарезанные дольками и обжаренные картофель, морковь, петрушку, репчатый лук. Все это посолить, поперчить, поместить лавровый лист, осторожно перемешать и тушить еще полчаса.

***Состав**: потроха куриные или другой птицы — 500 г, картофель — 600 г, морковь — 100 г, петрушка — 30 г, лук — 40 г, томат — 50 г, мука — 25 г, масло — 50 г, соль, перец, лавровый лист.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБА В РАССОЛЕ

Из филе осетрины нарезать куски и припустить их в бульоне с добавлением огуречного рассола.

Соленые огурцы очистить от кожи и семян, нарезать дольками или ломтиками и отдельно сварить. Вареные хрящи и вареные белые грибы нарезать ломтиками, соединить с вареными огурцами и поместить в небольшое количество горячего соуса рассол. Готовую рыбу выложить на блюдо или тарелку, рядом с рыбой — отварной картофель, а на рыбу поместить огурцы, вареные хрящи, грибы. Полить соусом рассол, приготовленным из бульона, в котором припускалась рыба, украсить ломтиком лимона и зеленью.

Приготовление соуса рассол. В белый соус добавить огуречный рассол и варить 5 — 10 минут. Затем добавить соль, лимонную кислоту, белое вино, после этого процедить и заправить маслом.

РЫБА ПО-РУССКИ

Отварные, нарезанные ломтиками грибы и соленые огурцы, припущенные морковь, лук, петрушку, репчатый лук, нарезанный полукольцами, отжатые от рассола каперсы и оливки без косточек смешать, поместить в томатный соус, добавить лимон и прогреть при температуре не выше 80 °С. Залить приготовленным соусом припущенную осетрину.

Состав: *рыба-филе — 300 г, морковь — 10 г, репчатый лук — 5 г, петрушка — 10 г, соленые огурцы — 15 г, белые грибы — 15 г, каперсы — 10 г, оливки — 10 г, лимон — 10 г, соус — 75 г, картофель.*

РЫБА, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ

Приготовление теста «кляр»: просушенную муку развести молоком, добавить соль и тщательно вымешать. Белки сырых яиц на холоде взбить в пышную пену и очень осторожно смешать с тестом. Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить, посолить, обмакнуть в «кляр» и жарить в большом количестве сильно разогретого масла.

Осетровую рыбу без кожи и хрящей сварить звеном, охладить, нарезать на полоски (примерно 1 х 6), обмакнуть эти полоски в тесто и жарить в жире.

Подать в тарелке сложенными горкой или колодцем, сбрызнуть маслом, украсить веточками зелени и кружочками лимона.

***Состав**: рыба — 150 г, топленое масло — 50 г, лимон — 10 г, зелень; **для теста «кляр»:** яйцо — 1 шт., молоко — 40 г, мука — 40 г, соль по вкусу.*

РЫБА, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ

Порционированное филе или целую мелкую рыбу обвалять в муке, смочить в яйце с солью и перцем и обвалять в сухарях. Разогреть в глубокой сковороде или сотейнике жир, чтобы он начал чуть-чуть дымиться, и опустить в него рыбу. Жира должно быть столько, чтобы он наполовину или чуть выше закрыл рыбу. Обжарить с двух сторон и выложить на блюдо, украсить дольками лимона без кожуры.

На гарнир подать жареный картофель.

Состав: *некрупная рыба — 800 г или филе, нарезанное кусочками, — 100 г, толченые сухари — 1/2 стакана, мука — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., жир для фритюра — 200 г, лимон — 1/2 шт., соль и перец по вкусу, картофель — 600 г.*

ТЕЛЬНАЯ ПРЯЖЕНАЯ РЫБА

С мелкой, малокостистой рыбы (корюшка, салака, мойва, мелкая путасу и т. д.) срезать филе. С путасу предварительно следует снять кожу. Приготовить тельное. Для этого филированное мясо рыбы измельчить на кусочки, спрессовать в оболочку (марля, кожа рыбы) и отварить в воде. На одну половину филе поместить тельное, прикрыть его второй частью филе и слегка прижать. Приготовленные тушки обвалять в муке, смочить в льезоне (см. рецепт «Рассольник «Московский»), затем запанировать в тертом пшеничном хлебе и обжарить в жире. Дать жиру стечь и прогреть в духовке 5 — 10 минут.

Подать с зеленым горошком или другим гарниром.

***Состав**: рыба — 200 г, мука — 8 г, яйцо — 1/8 шт., хлеб (сухари) — 20 г, жир — 15 г, гарнир — 150 г.*

КАРАСИ ОТВАРНЫЕ В СМЕТАНЕ

Свежих карасей очистить, выпотрошить, промыть, посыпать солью и оставить на холоде около 1 часа. Затем поместить их в кастрюлю, добавить лук, морковь, специи, залить бульоном или водой и варить 20 минут.

Отваренных карасей выложить на тарелку и полить сметанным соусом, посыпать рубленой зеленью.

Состав: *карась — 195 г, коренья, специи, сметанный соус — 75 г, зелень.*

СУДАК, РУБЛЕННЫЙ В СУХАРЯХ

Филе судака без кожи и костей разрезать на кусочки, посыпать солью и перемешать с мелко нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки. Все это пропустить сквозь редкую решетку мясорубки. Если предполагается небольшое количество порций, то рыбу лучше порубить на доске ножом. Приготовленную таким образом массу сформовать на изделия овально приплюснутой формы, смочить в яйцах, затем запанировать в сухарях и жарить на разогретой сковороде. Полить томатным соусом.

На гарнир подать отварной картофель.

Состав: *судак — 220 г, репчатый лук — 25 г, молоко — 10 г, яйца — 1/8 шт., сухари — 15 г, растительное масло — 15 г, томатный соус — 50 г, соль, зелень, гарнир.*

ЩУКА С ЧЕСНОКОМ

Подготовленную и обработанную щуку нарезать на куски и отварить с добавлением кореньев. На тарелку уложить отварные куски щуки и полить ее бульоном с мелко нарубленным чесноком.

Подать с отварным картофелем.

ЩУКА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

Щуку промыть, очистить, нарезать на порционные куски и посолить. Очищенный хрен натереть на терке и слегка поджарить на сливочном масле. В хорошо смазанную кастрюлю сложить куски щуки, сверху посыпать поджаренным хреном, залить сметаной и тушить на слабом огне. Тушеную щуку переложить в другую посуду, а сметану, в которой тушилась щука, заправить сливочным маслом, уксусом и сахаром, посыпать зеленью.

На гарнир подать отварной картофель.

Состав: *щука — 500 г, сливочное масло — 100 г, сметана — 100 г, корень хрена, уксус — 1 ст. ложка, сахарный песок — 1 ч. ложка, картофель — 600 г, зелень, соль, гарнир.*

ЩУКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАПУСТОЙ

Филе щуки нарезать на куски, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить. В сотейник или противень выложить половину тушеной капусты, разровнять ее и разложить куски рыбы с интервалами. На каждый кусок щуки положить спассерованный лук и все покрыть оставшейся капустой, посыпать сухарями, сбрызнуть сливочным маслом и запекать в течение 20–30 минут.

При подаче рыбу с капустой выложить на блюдо, полить маслом, посыпать зеленью, разложить вокруг ломтики ржаного хлеба, поджаренные на сливочном масле.

Состав: *щука — 500 г, пшеничная мука — 30 г, репчатый лук — 60 г, сливочное масло — 80 г, растительное масло — 60 г, тушеная капуста (готовая) — 600 г, ржаной хлеб — 120 г, перец, соль по вкусу, панировочные сухари.*

ОСЕТРИНА ПО-ОГОРОДНИЧЬИ

Чистое филе осетрины посолить, поперчить и выложить в кастрюлю с нарезанными ломтиками моркови, репчатого лука, сельдерея, полить белым вином, бульоном, добавить сливочное масло и тушить при закрытой крышке. На жидкости, полученной при тушении, приготовить белый соус с добавлением белого вина.

Готовую осетрину выложить на тарелку, полить соусом и гарнировать жареным картофелем, припущенной в масле морковью, зеленым горошком, украсить свежей зеленью.

***Состав**: чистое филе осетрины — 500 г, репчатый лук — 30 г, морковь — 25 г, сельдерей -20 г, белое вино — 70 г, бульон — 100 г, сливочное масло — 70 г, мука — 10 г;* ***для гарнира**: морковь — 200 г, картофель — 200 г, зеленый горошек — 100 г, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.*

КАРП ОТВАРНОЙ ПО-ВОЛЖСКИ

Подготовленного карпа (потрошенного, очищенного, промытого) посолить и поставить в холодильник на 30 минут. Приготовить пряный отвар, как сказано выше. Карпа поместить на решетку и опустить в котел с пряным отваром, варить на пару до готовности. Аккуратно переложить готового карпа с решетки на тарелку, полить растопленным маслом и посыпать мелко рубленными вареными яйцами.

При подаче гарнировать отварным картофелем и украсить зеленью петрушки. Карпа можно заменить щукой, сазаном, хеком.

***Состав**: рыба — 300 г, пряный отвар, сливочное масло — 50 г, вареные яйца — 2 шт., отварной картофель — 100 г, соль по вкусу, зелень петрушки.*

СТЕРЛЯДЬ

Стерлядь без кожи и хрящей протушить с мелко нарезанным репчатым луком, сливочным маслом, помидорами, белым вином. На основе отвара приготовить белый рыбный соус. В готовый соус можно добавить вареные и нарезанные соломкой белые грибы.

Готовую стерлядь подать с соусом, картофелем, припущенным в молоке, украсить зеленью.

Состав: *стерлядь — 500 г, сливочное масло — 50 г, репчатый лук — 15 г, помидоры — 45 г, белое вино — 70 г, белый соус — 125 г, белые грибы — 60 г, картофель — 300 г, молоко — 150 г, зелень — 10 г, перец, соль по вкусу.*

КАМБАЛА С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Подготовленную камбалу положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, морковь, сельдерей, молоко, лавровый лист, соль, залить холодной водой и варить в течение 10–15 минут.

После этого выложить на тарелку, посыпать мелко нарезанной зеленью, полить луковым соусом, на гарнир подать отварной картофель.

Состав: *камбала — 500 г, морковь — 60 г, лук — 30 г, петрушка (корень), сельдерей (корень), луковый соус — 100 г, молоко, соль, лавровый лист по вкусу, гарнир.*

ФОРЕЛЬ ОТВАРНАЯ

Подготовить форель, промыть, положить в кастрюлю, залить теплым уксусом (разведенным), выдержать 15 минут. В котел положить выдержанную в уксусе форель, залить ее водой, посолить, поперчить, добавить репчатый лук, лавровый лист и варить до готовности. Вареную рыбу положить на тарелку, загарнировать отварным картофелем, сырыми овощами, отдельно подать горчичную заправку и украсить зеленью.

Состав: *форель — 500 г, 3 %-й уксус — 1/2 стакана, репчатый лук — 100 г, картофель — 300 г, овощи — 150 г, соль, перец по вкусу, зелень, лавровый лист, гарнир, горчичная заправка.*

СЕВРЮГА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Из звеньев осетровых рыб нарезать порционные куски без кожи и хрящей, нанизать на шпажки и жарить на мангале или на электрогриле, регулярно смазывая маслом. Подавать с маринованным луком, свежими помидорами, кружочками лимона, зеленью. Так же можно подать соус майонез с корнишонами.

Состав: *рыба — 350 г, сливочное масло — 25 г, соус — 100 г, помидоры — 150 г, маринованный лук — 50 г, зелень — 10 г, соль, перец по вкусу, лимон, корнишоны.*

СКУМБРИЯ ПО-БАЛКАНСКИ

Обработанную скумбрию без костей, но с кожей нарезать на порции, посолить, поперчить. В приготовленную кастрюлю положить сначала мелко нарезанный репчатый лук, на него куски скумбрии, налить белого вина, добавить сливочного масла, накрыть крышкой, поставить в жарочный шкаф и тушить 20 минут. Когда рыба будет готова, положить ее на тарелку, сверху поместить каперсы, полить рыбным белым соусом, гарнировать жареным картофелем, зеленым горошком, помидорами, зеленью.

Состав: *скумбрия — 600 г, сливочное масло — 75 г, белое вино — 75 г, белый соус — 75 г, репчатый лук — 20 г, картофель — 400 г, помидоры — 100 г, зеленый горошек — 60 г, соль,*

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МАЙОНЕЗЕ, С САЛАТОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Треску очистить от чешуи и костей, нарезать на порции, поместить в глубокую сковороду, засыпать нарезанным кружочками репчатым луком, посолить, поперчить, залить все майонезом и поставить в духовку со средним жаром. Блюдо готово, когда выкипит весь сок.

К треске подать салат из лука. Для этого мелко нарезать зеленый лук, положить его в дуршлаг и на 1 минуту опустить в кипящую воду, после чего охладить под струей холодной воды, чтобы ушла излишняя горечь, остудить, перемешать с рублеными яйцами и сметаной, посолить. Если есть свежие огурцы, то в салат можно добавить 2 мелко нарезанных свежих огурца.

Состав: *треска — 600 г, майонез — 1–2 банки, репчатый лук — 350 г, яйца — 2 шт., сметана — 1 стакан, свежие огурцы — 2 шт., зеленый лук для салата, соль и перец по вкусу.*

ХЕК В МОЛОКЕ

Очищенный хек (или треску) разрезать на куски, положить в кастрюлю, перекладывая шинкованным сырым луком, залить молоком, добавить туда растительное или сливочное масло, перец горошком, соль, лавровый лист и при слабом кипении довести до готовности. Приготовить соус: часть молока слить, развести им поджаренную с маслом муку, влить его в рыбу и прокипятить.

Рыбу подать с отварным картофелем, соусом, зеленью.

***Состав**: хек (треска) — 300 г, молоко — 100 г, мука — 1 ст. ложка, растительное масло — 25 г, сливочное масло (для соуса) — 25 г, лук — 60–70 г, картофель — 200 г, соль, перец, лавровый лист.*

ТУШЕНАЯ СТАВРИДА

Мелко нарезать 6 луковиц и 2 дольки чеснока, 4 помидора, обжарить их в масле, посолить, поперчить. Уложить на сковороду дольки филе ставриды, подсоленные и сбрызнутые соком лимона, поверх — тушеные лук с чесноком и томатами. Все потушить в течение получаса.

РАКИ

Раки особенно вкусны в период с мая по сентябрь. Наиболее вкусны раки, живущие в ручьях; живущие в стоячей воде имеют неприятный привкус. Раков до приготовления нужно тщательно обмыть в нескольких водах, затем живыми бросить в кипящую соленую воду и варить 10–15 минут. Раков едят горячими и холодными. Лучше оставить их остывать в отваре: раки будут очень сочные. В отвар традиционно кладут много укропа, хотя по желанию можно добавлять и другие пряности.

Раков следует подать таким образом. У вареных раков отделить шейки, очистить их от панциря, сложить горкой в небольшую салатницу. Толстые части клешней, отделенные от панциря, разложить по краю салатницы вокруг раковых шеек и полить томатным соусом с вином.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С МАСЛОМ

Для приготовления котлет подходит любая некостистая рыба.

Сначала следует приготовить котлетную массу, двукратно пропуская рыбу и белый хлебный мякиш, замоченный в молоке или воде, через мясорубку. Фарш заправить перцем и солью, взбивая, размешать до получения однородной пышной массы и добавить размягченное сливочное масло. Котлетную массу выложить на влажное полотенце, сформовать лепешки, на середину которых положить кусочек масла с мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропа. Лепешки с начинкой закатать в форме валиков, дважды смочить в яйце и обвалять в сухарях.

Котлеты обжарить и положить на гренки из обжаренного белого хлеба размером с котлету. На гарнир подать обжаренный соломкой картофель.

Состав: *рыбное филе — 500 г, черствый белый хлеб — 125 г, молоко — 1 стакан, соль, черный молотый перец, сливочное масло — 1 ст. ложка, сливочное масло для начинки — 100 г, зелень петрушки или укропа — 50 г, яйца — 2 шт., топленое масло — 2 ст. ложки, жареные гренки, картофель для гарнира — 500 г.*

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ ПО-БУРЛАЦКИ

Чистое филе (судак, щука, морской окунь, треска) без кожи и костей нарезать ломтиками толщиной 1 см и слегка отбить тяпкой. Посолить, поперчить и на середину каждого из них положить фарш, свернуть зразы трубочкой, уложить в сковородку швом вниз, добавить немного рыбного бульона, закрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности. При подаче готовые зразы полить соусом, украсить свежей зеленью.

Приготовление фарша: мелко нарезанные белые грибы спассеровать с мелко нарубленной зеленью петрушки, мелко нарезанным репчатым луком, посолить, поперчить, добавить немного воды и тщательно размешать.

***Состав**: рыба — 1 кг, белые грибы — 150 г, репчатый лук — 30 г, растительное масло — 40 г, зелень, соль, перец по вкусу, соус — 250 г.*

ВТОРЫЕ ГРИБНЫЕ БЛЮДА

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Очищенные и тщательно промытые грибы поместить на 5–6 минут в кипяток, затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в течение 5–7 минут на сильном огне. Сложить в сотейник, залить сметаной, добавить томат, специи и тушить еще 5–8 минут. После этого в грибы поместить жареный кубиками картофель, спассерованный лук, аккуратно перемешать и все вместе протушить еще несколько минут. При подаче посыпать зеленью укропа.

Состав: *грибы — 400 г, картофель — 300 г, сметана — 100 г, томат — 1 ст. ложка, сливочное масло — 30 г, лук — 1 шт., перец, лавровый лист.*

ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Подготовленные грибы нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения добавить муку, перемешать, положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь. При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропа. Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, прокипятить 5 минут, нарезать и пожарить. В остальном поступать так же, как и со свежими грибами. Запеченные грибы подают горячими.

***Состав**: свежие грибы — 500 г, сметана — 100 г, сыр -25 г, мука — 1 ч. ложка, сливочное масло — 2 ст. ложки, соль, зелень.*

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

Грибы очистить, обдать кипятком, промыть, нарезать ломтиками и обжарить на шпике, добавить репчатый лук, соль и дожарить все вместе до готовности.

***Состав**: свежие грибы — 450 г, репчатый лук — 50 г, шпик — 100 г, соль по вкусу.*

РЫЖИКИ СО СМЕТАНОЙ

Грибы очистить от земли, тщательно промыть, откинуть на решето, дать стечь воде, положить на сковороду с растительным маслом и обжарить. Луковицу мелко нарезать, потушить в масле. Грибы положить в тушеный лук, добавить сметану, продолжать тушить все вместе 40–50 минут.

Подавая на стол, посыпать грибы перцем и укропом.

Состав: *грибы — 500 г, растительное масло — 3 ст. ложки, лук — 1 шт., сметана — 120 г, соль, перец по вкусу, зелень укропа.*

ЗАПЕКАНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Грибы накануне хорошо промыть в нескольких водах, поместить в кастрюлю, залить 4 стаканами воды.

Грибы сварить в этой же воде до мягкости, затем вынуть и нарезать «лапшой». В бульон всыпать сухари, шинкованные грибы, добавить сметану и хорошо прогреть на паровой

бане, не давая кипеть. С батона снять корки, нарезать их на тонкие ломтики и обжарить с одной стороны на масле. На глубокую сковороду выложить всю грибную массу, сверху покрыть поджаренными ломтиками (поджаренной стороной вниз) батона, складывая их так, чтобы один конец ломтика находил на другой. Сверху всю запеканку смазать яйцом, обильно посыпать сыром и запечь. Отдельно можно подать сметану.

Состав: *сухие грибы — 100 г, батон — 1 шт., топленое масло — 2 ст. ложки, панировочные сухари — 3 ст. ложки, сметана — 1,5 стакана, тертый сыр — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт.*

ШАМПИНЬОНЫ СО СЛИВКАМИ

Промытые и очищенные грибы ошпарить кипятком, нарезать ломтиками, заправить солью, перцем, поместить в кастрюлю и залить молочным соусом и сливками. Добавив сливочное масло, тушить грибы до готовности.

При подаче на стол заправить лимонным соком.

Состав: *шампиньоны — 500 г, сливки — 100 г, сливочное масло — 10 г, сок лимона — 15 г, вода — 500 г, молочный соус — 100 г.*

ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ

Подготовленные свежие грибы нарезать крупными кусками. Шпик, сладкий перец и лук нарезать кубиками. Свежие помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена и нарезать дольками. Шпик растопить и обжарить в нем репчатый лук и сладкий перец, затем добавить туда грибы, соль и перец. Добавив сметаны, потушить еще 15–20 минут, слегка помешивая.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *свежие грибы — 200 г, копченый шпик — 15 г, стручок сладкого перца — 1/2 шт., репчатый лук — 70 г, помидор — 1 шт., сметана, соль, перец по вкусу.*

КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ

400 г подготовленных и нарезанных свежих грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков) потушить в кастрюле вместе с нашинкованным луком и салом. 100 г черствого белого хлеба замочить в молоке и отжать. Тушеные грибы и отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить одно яйцо, соль, перец, мелко нарезанную зелень и тщательно перемешать (если масса получится недостаточно густая, можно добавить панировочные сухари). Сформовать котлеты и обжарить их в хорошо разогретом сале с двух сторон до золотистого цвета.

Подать на стол с картофелем, грибным соусом и тушеной капустой.

ГРИБНЫЕ БИТОЧКИ

Свежие грибы (лучше маслята) промыть, поместить в кипяток на 3–4 минуты и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с вымоченным белым хлебом и репчатым луком. В массу добавить яйцо, соль и тщательно перемешать. Из грибной массы сформовать биточки, обвалять в панировочных сухарях и запечь в горячей духовке.

Подать на стол с картофельным пюре.

***Состав**: маслята — 500 г, белый хлеб — 50 г, репчатый лук — 40 г, панировочные сухари — 1 ст. ложка, растительное масло — 40 г, соль по вкусу.*

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

Отварить грибы в течение 40 минут, после чего слегка поджарить их с луком, морковью, сладким перцем, петрушкой, посыпать приправами и перцем. Остудить и перемешать с гречневой крупой. Все это завернуть в капустные листья и, выложив на сковороду, залить грибным соусом и запечь до готовности.

Подать со сметаной.

Состав: *грибы — 300–400 г, лук — 30 г, морковь — 40 г, сладкий перец — 20 г, греча — 100 г, приправы, зелень, грибной соус — 100 г, сметана, капустные листья.*

ПЛОВ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Подготовленные свежие грибы опустить в подсоленный кипяток на 5 минут, не выключая огня. По истечении 5 минут грибы откинуть на дуршлаг, нарезать мелкими кубиками и обжарить на топленом масле. Сюда добавить полуотваренный рис, масло, соль, перец, перемешать, закрыть крышкой, и, поместив в горячую духовку, довести до готовности.

Состав: *рис — 125 г, грибы, топленое масло — 35 г, соль, перец по вкусу.*

БЛЮДА ИЗ КРУП И ОВОЩЕЙ

КУТЬЯ С МИНДАЛЕМ

Рис хорошо промыть. Заложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, откинуть на сито, промыть холодной водой, затем снова заложить в кастрюлю и варить в большом количестве подсоленной воды до мягкости. Откинуть на сито и остудить. Миндаль ошпарить, очистить от шелухи, измельчить и поместить в глубокую тарелку. Добавить сахарный песок, 1 столовую ложку холодной кипяченой воды, размешать, соединить с рисом. В кутью можно добавить 1 стакан изюма без косточек.

Состав: *рис — 2–3 стакана, миндаль — 1 стакан, соль — 1/2 ч. ложки, сахарный песок — 1–2 ст. ложки, изюм.*

КУТЬЯ ИЗ РИСА С ИЗЮМОМ

Сварить рассыпчатый рис. Для этого 2 стакана риса тщательно промыть, залить кипящей водой и варить 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. Изюм промыть, залить кипятком на 10–15 минут, воду слить, изюм отжать салфеткой. Рис, изюм и мед смешать.

***Состав**: рис — 2 стакана, изюм — 1–2 стакана, мед — 1 стакан.*

КУТЬЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ

Пшеницу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду. Когда вода закипит, пшеницу откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Заложить пшеницу в кастрюлю, залить холодной водой, вскипятить, накрыв крышкой, поставить в горячую духовку. Когда каша упреет до мягкости, остудить. Между тем мак вымыть, обварить кипятком, слить воду, промыть в холодной воде, опять обдать кипятком, затем снова в холодную воду. Мак растереть, добавить сахар или мед, смешать с пшеницей, подлив немного холодной кипяченой воды.

***Состав**: пшеница — 400 г, мак — 1 стакан, сахарный песок — 1/2 стакана или мед — 2 ст. ложки.*

КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать, поместить в кастрюлю, залить водой и варить 15 минут. Затем засыпать туда промытое пшено, посолить и, помешивая, варить еще 15–20 минут. Загустевшую кашу накрыть крышкой и поставить на 30 минут, чтобы она упрела.

***Состав**: пшено — 1,5 стакана, тыква — 750 г, вода, соль.*

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЗГАМИ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Для этого гречу залить кипяченой водой и варить на небольшом огне до готовности. Мозги поместить на 15 минут в холодную воду, затем снять с них пленку, положить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы она лишь покрывала мозги. Добавить соль, перец, лавровый лист, уксус и поставить варить. Как только вода закипит, кастрюлю снять с плиты. Мозги вынуть из воды, нарезать ломтиками и поджарить на сковороде с маслом. Потом смешать их с кашей и все вместе прожарить в течение 5 — 10 минут.

***Состав**: гречневая крупа — 2 стакана, мозги — 300 г, соль — 1,5 ч. ложки, уксус — 1 ч. ложка, масло — 3 ст. ложки, перец, лавровый лист.*

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ЛИВЕРОМ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, как сказано выше. Ливер (легкое) промыть и поместить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить при слабом кипении 1–1,5 часа до мягкости. Сваренный ливер охладить и пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить с маслом. Затем добавить еще 2 столовые ложки масла и пропущенный ливер, посолить, поперчить по вкусу. Когда ливер с луком поджарятся, смешать его с горячей кашей.

Состав: *гречневая крупа — 2,5 стакана, легкое — 300 г, лук — 60 г, масло — 3 ст. ложки, соль, перец.*

КАША СО ШКВАРКАМИ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, как в рецепте «Гречневая каша с мозгами».

Шпик нарезать кубиками и поджарить вместе с луком. При подаче к столу кашу полить растопленным салом со шкварками и луком.

***Состав**: гречневая крупа — 2,5 стакана, шпик — 150 г, лук — 80 г.*

ЯЧНЕВАЯ КАША СО СВИНЫМ ИЛИ БАРАНЬИМ САЛОМ

Сварить ячневую кашу. Для этого воды надо взять в 2,4 раза больше нормы крупы.

Крупу залить кипящей водой, посолить и довести до готовности на небольшом огне. Сало мелко нарезать и пропустить через мясорубку, поместить на сковороду и жарить до получения шкварок. Растопленное сало со шкварками влить в кашу, посолить, размешать и поставить для упревания на 30–40 минут.

Состав: *ячневая крупа — 2,5 стакана, сало — 700 г, соль.*

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ, РИСОВАЯ, ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ

В кипящее молоко всыпать крупу и варить на медленном огне до загустения. После этого посолить, заправить сахаром и хорошо размешать. Затем выложить на сковороду и запечь.

Готовую запеканку отделить тонким ножом от краев сковороды, выложить на блюдо и разрезать на нужное количество порций. Перед подачей запеканку полить маслом. При желании масло можно заменить горячим ягодным киселем и посыпать запеканку сахаром.

***Состав**: крупа — 1 стакан, молоко — 500 г, сахарный песок — 30 г, масло — 30 г, соль.*

ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ

Нарезанные репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей, ломтики зеленых помидоров посолить, поперчить, залить растительным маслом и тушить 30 минут под плотно закрытой крышкой на слабом огне. По готовности добавить по вкусу толченый чеснок (4–5 долек), посыпать зеленью.

Состав: *лук — 2 шт., морковь — 4–5 шт., петрушка (корень) — 2 шт., сельдерей (корень) -2 шт., зеленые помидоры — 8 — 10 шт., чеснок, растительное масло — 150 г, соль, перец, зелень петрушки и сельдерея.*

СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ

Листья свежей капусты нарезать квадратиками, заложить в кастрюлю, добавить топленое масло и потушить. Морковь нарезать ломтиками, лук мелкими кубиками и обжарить их с маслом, мукой и томатом. Обжаренные овощи соединить с капустой, добавить сахар и довести до готовности. В готовую капусту с овощами добавить соленые грибы, нарезанные ломтиками, соленые огурцы (очищенные от кожи и семян), также нарезанные ломтиками, соль, перец, лавровый лист. Полученную массу осторожно перемешать, прогреть и выложить на порционные сковородки, смазанные жиром. Сверху солянку посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. При подаче украсить зеленью, лимоном, маслинами и маринованными фруктами.

***Состав**: свежая капуста — 250 г, масло — 25 г, лук — 40 г, морковь — 15 г, соленые огурцы — 70 г, каперсы — 10 г, соленые грибы — 25 г, сыр — 5 г, маслины — 20 г, фрукты — 20 г, лимон — 10 г, томат — 20 г, 3 %-й уксус — 5 г, мука — 4 г, соль, перец, сахар по вкусу, лавровый лист, зелень.*

КАПУСТА, ТУШЕННАЯ СО СВЕКЛОЙ

Обжарить нарезанный репчатый лук, добавить квашеную капусту, немного жидкости и потушить под крышкой. Вареную свеклу очистить и натереть на терке стружкой. В доведенную до полуготовности капусту добавить свеклу, муку, специи и тушить до готовности.

***Состав**: квашеная капуста — 1 кг, лук — 1 шт., вареная свекла — 1 кг, жир — 2 ст. ложки, соль, сахарный песок, мука — 1 ст. ложка.*

КАПУСТА С ГРИБАМИ

Капусту мелко нашинковать, посолить, полить уксусом и слегка перетереть руками. Через некоторое время отжать сок и тушить на растительном масле до полуготовности. Грибы мелко нарезать, обжаритьтакже до полуготовности, смешать с капустой. Поджарить нашинкованный лук, всыпать подсушенную муку, добавить сметану, довести до кипения и вылить в капусту с грибами. Все перемешать и тушить 10–15 минут. Можно приготовить это блюдо с сушеными грибами, но в таком случае их нужно предварительно замочить на 2–3 часа, а потом сварить в той же воде до готовности.

Подавать с жареным картофелем.

***Состав**: капуста — 1 кг, свежие — 500–600 г или сушеные грибы — 100 г, растительное масло — 3–4 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, соль, уксус, перец.*

КАРТОФЕЛЬ, СВАРЕННЫЙ НА ПАРУ

В специальный котел с двойным дном до уровня сита налить воду, поместить в сито очищенный картофель (клубни одинаковой величины или крупно нарезанный), посыпать мелкой солью и варить под крышкой. Сваренный на пару картофель полноценнее отварного. В нем больше минеральных солей, витамина С.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. Как только вода закипит, добавить соль и продолжить варить еще 20 минут, пока картофель не сделается мягким. При этом нужно следить, чтобы картофель не переварился. Как только он будет готов, воду слить, кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 5 минут для сушки.

Готовый картофель выложить на блюдо. Отдельно подать масло и зелень.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ СО ШПИКОМ И ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ

Молодой картофель очистить, залить кипящей подсоленной водой, добавить нарезанный кубиками шпик, на котором были обжарены молодой лук и пучок укропа, и сварить до готовности. Таким образом приготовленный картофель хорош к жаркому и жареному мясу.

Состав: *картофель — 1 кг, молодой лук с перьями — 1 пучок, шпик — 50 г, укроп — 1 пучок, соль.*

КАРТОФЕЛЬ, ОТВАРЕННЫЙ СО СЛИВКАМИ

Очищенный картофель разрезать на четвертушки, сварить со специями в подсоленной воде почти до готовности, воду слить, залить картофель сливками, добавить масло и еще немного поварить.

Состав: *картофель — 1 кг, соль, перец, мускатный цвет, сливки — 1/8 л, масло — 80 г.*

КАРТОФЕЛЬ, ОТВАРЕННЫЙ В БУЛЬОНЕ С ЧЕСНОКОМ

Очищенный картофель нарезать на четвертинки, залить подсоленным бульоном и сварить до готовности, потом добавить жир, чеснок, растертый с солью, и мелко нарезанную зелень петрушки. Еще немного потушить на жире и подавать к жаркому или птице.

Состав: *картофель — 1 кг, говяжий бульон — 0,5 л, чеснок — 4 дольки, жир, соль, зелень петрушки.*

КАРТОФЕЛЬ «ЗЕЛЕНЫЙ»

Небольшие, одинаковые по величине клубни картофеля сварить в мундире, очистить. На сковороде обжарить нарезанный кубиками шпик или растопить жир, поместить картофель. Сковороду поставить в духовку, обжарить картофель, помешивая. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, солью. Вместо свежей зелени можно использовать соленую или сушеную зелень, белые молотые сухари.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Очищенный картофель нарезать кружочками или соломкой, поместить в смазанную жиром огнеупорную стеклянную емкость, посыпать солью, полить сметаной, закрыть крышкой и тушить до готовности. Посыпать картофель тертым сыром, сухарями, подсушить в духовке до образования румяной корочки.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Сырой или вареный картофель нарезать, посолить и обжарить на сковороде на топленом масле. Если вареный картофель подается с жареным луком, то перед подачей жареный лук смешать с картофелем и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Состав: *картофель — 480 г или вареный картофель — 410 г, топленое масло — 25 г, лук, зелень.*

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ВЕТЧИНОЙ

Картофель испечь до полуготовности, вынуть из клубней большую часть мякоти и наполнить их ветчиной, пропущенной через мясорубку. Сверху смазать яйцом и допечь.

Состав: *крупный картофель — 6 шт., ветчина — 150 г, масло, яйцо — 1 шт.*

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И КАПУСТЫ

Головку репчатого лука мелко нарезать, обжарить в масле, добавить 500 г свежей нашинкованной капусты, подлить немного кипятка и тушить до мягкости. Добавить 1 кг отварного, растертого в массу картофеля, соль. Все взбить. Вкус блюда улучшится, если добавить 3 желтка сырых яиц.

Подавать к мясным блюдам или как самостоятельное блюдо с жареным шпиком.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ЗАПЕЧЕННОЕ

Очистить 3/4 кг картофеля, нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде. Воду слить, а картофель горячим пропустить через мясорубку. Полученное пюре слегка обжарить на масле, развести 2 столовыми ложками молока, посолить, посыпать черным перцем и варить при кипении до густоты. Снять с огня и охладить. Соединить, непрерывно помешивая, с 3 желтками. Небольшой противень смазать маслом, выложить на него пюре, посыпать на него тертым сыром и положить в нескольких местах кусочки сливочного масла. Пюре запечь в средне нагретом жарочном шкафу.

Столовой ложкой сформовать сваренный картофель в виде шариков и подать к жареному мясу или котлетам.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

Отваренный картофель очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Прибавить муку, тертый сыр, яйцо, соль, перец. Картофельную массу хорошо перемешать и выдержать в течение получаса. Затем сформовать крокеты в виде цилиндров или шариков, запанировать в муке или молотых сухарях, смочить в яйцах и жарить во фритюре до образования золотистого цвета.

Картофельные крокеты можно подавать как отдельное блюдо с салатом по выбору либо к запеченному или жареному мясу.

Состав: *картофель — 1 кг, мука — 1 кг, сыр — 100 г, яйцо — 1 шт., соль, перец.*

ДРАНИКИ

Драники — это картофельные оладьи, в которые добавляют лук, чеснок, фаршируют грибами и т. д. Драники обжаривают с обеих сторон на растительном масле до золотистого цвета, подают горячими со сметаной, моченой брусникой либо просто так.

Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, перемешать. Ложкой выложить массу на сильно разогретую сковороду в масло и обжарить оладьи с обеих сторон до образования золотистой корочки. Драники подавать к столу горячими со сметаной, моченой брусникой, луком, чесноком, квасом.

***Состав**: картофель — 12 шт., мука — 2 ст. ложки, соль, топленое масло — 7–8 ст. ложек, сметана — 1 стакан, моченая брусника — 1 стакан, лук, чеснок, квас.*

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Очистить 12 крупных крепких соленых огурцов, порезать пополам в длину, обвалять в муке или (предварительно обмакнув в яйца) в сухарях, подрумянить в масле.

Подавая, посыпать рубленым укропом, петрушкой.

Состав: *крупные соленые огурцы — 12 шт., масло, яйца, укроп, петрушка, мука, панировочные сухари.*

ПОМИДОРЫ ЖАРЕНЫЕ

Обжарить сало. Крупные дольки спелых помидоров посыпать солью, перцем, поджарить в жире на сильном огне. Между дольками помидоров должно быть пространство.

Подавать к столу с отварным картофелем, рисом и макаронами.

***Состав**: помидоры — 5–6 шт., свежее свиное сало — 100 г, соль, перец.*

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

С крепких красных помидоров срезать плодоножки и аккуратно ложкой вынуть мякоть. Для фарша сварить рис, добавить мясной сочок, мелко нарезанную мякоть помидоров, посолить, перемешать. Подготовленные помидоры наполнить фаршем, сложить их на смазанный маслом противень и запечь в жарочном шкафу до готовности в течение 10–15 минут.

Состав: *помидоры — 500 г, рис — 100 г, мясной сок — 75 г.*

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ

Рыбу, освобожденную от костей, порезать на мелкие кусочки и обжарить, добавив муку. Из клубники, рассыпчатого риса, сметаны или сливок, взбитого яйца приготовить густой соус путем смешивания всех ингредиентов, посолить. Добавить в соус жареную рыбу и наполнить этой массой помидоры, предварительно удалив из них сердцевину. Фаршированные помидоры тушить в духовом шкафу при невысокой температуре. Посыпать зеленью.

Состав: *помидоры — 1 кг, рыба (щука или треска) — 500 г, лук — 100 г, жир — 100 г, мука — 50 г, сметана — 100 г, яйцо, петрушка, перец, соль, рис, клубника.*

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Отобрать мелкие крепкие красные помидоры. Срезать верхнюю шляпку и столовой ложкой аккуратно удалить семена и часть мякоти.

Помидоры заполнить фаршем, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запечь до готовности в жарочном шкафу. Сметану подать отдельно и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приготовление фарша: репчатый лук и грибы мелко пошинковать, поместить на сковороду и немного обжарить. Добавить томат, рубленый чеснок, зелень и уже обжаривать до готовности. Заправить солью, перцем и молотыми сухарями.

***Состав**: помидоры — 175 г, свежие грибы — 120 г, репчатый лук — 25 г, томат — 10 г, зелень — 5 г, чеснок, панировочные сухари — 15 г, растительное масло — 15 г, сметана — 30 г, сыр — 5 г, соль, перец по вкусу.*

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

Морковь промыть, очистить, сполоснуть, нарезать ломтиками. В кастрюле растопить масло, поместить в него морковь, помешивая, ее обжарить, добавить немного воды, соль и сахарный песок по вкусу и тушить до полной готовности под крышкой.

***Состав**: морковь — 800 г, масло — 100 г, вода, соль, сахарный песок.*

МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ГОРОШКОМ

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в кастрюле с разогретым маслом, добавить горячую воду, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Добавить горошек, залить молочным соусом.

Для соуса муку спассеровать в растопленном масле, добавить молоко, прогреть на слабом огне, помешивая, чтобы не образовались комочки. Блюдо можно приготовить и со свежим зеленым горошком, в этом случае его добавляют раньше, чем размягчается морковь, и тушат вместе. Готовые овощи залить соусом.

Подавать к мясным и рыбным блюдам, а также как самостоятельное блюдо с гренками.

Состав: *морковь — 400 г, зеленый горошек — 1 банка, масло — 100 г, сахарный песок — 1 ч. ложка, молоко — 1 стакан, мука — 1 ст. ложка, соль.*

КАБАЧКИ С ПОМИДОРАМИ

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кружками, запанировать в муке, пожарить на сковороде в растительном или сливочном масле, посыпав солью. Жареные кабачки выложить на тарелку. Отдельно пожарить в жире измельченные помидоры и полить ими кабачки.

Рекомендуется как гарнир к мясным блюдам.

Состав: *кабачки — 1 кг, сливочное или растительное масло — 100 г, мука, помидоры — 200 г, соль.*

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ, РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Небольшие кабачки разрезать пополам поперек, очистить от кожи, семена вынуть ложкой. Наполнить фаршем, поместить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю, подлить немного воды, чтобы кабачки не подгорели, и поставить на 30 минут в нагретую духовку (кабачки должны хорошо пропечься). Посолить густую сметану, смешать с мукой, маслом. Залить этой смесью кабачки и дать им еще немного запечься. Перед подачей осторожно выложить кабачки на блюдо, залить их сметаной и посыпать зеленью.

Приготовление фарша: пропустить через мясорубку жареный лук и мясо, добавить вареный рис, рубленые яйца и зелень. Поперчить, посолить, влить 1/2 стакана холодной воды, все перемешать.

***Состав**: кабачки — 1,5 кг, говядина — 150 г, свинина — 200 г, вареный рис — 1 ст. ложка, яйца — 3 шт., топленое масло — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., рубленая зелень — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1 стакан, соль и перец по вкусу.*

ТУШЕНЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ

Стручки перца разрезать и удалить сердцевину, промыть, дать стечь воде, крупно нарезать. В растительном масле обжарить кольца лука, добавить перец, соль и тушить под закрытой крышкой на слабом огне. Не допускать, чтобы продукты разварились в кашу. Если при тушении появилось много жидкости, в конце тушения крышку снять и дать жидкости испариться.

***Состав**: красный, зеленый и желтый стручковый перец — 600 г, лук — 2 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, соль, перец, сметана — 1/2 стакана.*

БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками, обжарить в кипящем растительном масле. Посыпать солью, мукой, добавить немного бульона, томат- пюре, перец и тушить, накрыв кастрюлю крышкой, до готовности. Подавать к мясным блюдам.

***Состав**: баклажаны — 600 г, растительное масло — 3 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, томат-пюре — 200 г, молотый красный перец.*

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕНЫЕ

Баклажаны нарезать ломтиками, удалить горечь, обвалять в муке с солью и жарить в горячем растительном масле. Подавать к столу с приправой из жирного подсоленного творога, заправленного растертым чесноком (4 дольки) и мелко нарезанным укропом. Жареные баклажаны можно залить соусом и потушить в духовке. Для соуса: помидоры, луковица и чеснок обжариваются вместе, по вкусу добавляют соль, сахарный песок и мелко нарубленную петрушку.

Состав: *баклажаны — 2 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, чеснок, укроп, соль, творог — 4–5 ст. ложек или помидоры — 2 шт., лук — 2 шт.*

РЕПА, ТУШЕННАЯ С ТОМАТОМ

Репу очистить, нарезать небольшими ломтиками, посолить, обвалять в муке и слегка обжарить. Затем переложить в кастрюлю, добавить перец, сметану, томат-пюре и тушить примерно 40 минут. При необходимости подсолить. При подаче к столу посыпать рубленой зеленью укропа, петрушки.

Состав: *репа — 500 г, масло или маргарин — 1,5 ст. ложки, мука — 2 ч. ложки, томат-пюре — 2 ч. ложки, сметана — 100 г, соль, перец, зелень.*

РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ

Репу тщательно помыть, срезать головку и корешок, поместить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности. Вынуть из отвара и дать остыть. Осторожно срезать у репы верхушку, вынуть сердцевину, оставляя стенки толщиной 2 мм. Пустоту в репе заполнить фаршем и закрыть срезанной верхушкой, закрепить ниткой, чтобы верхушка не отделилась. Поместить фаршированную репу в кастрюлю, подлить бульон и варить до готовности. Перед подачей нитку снять, поместить репу на тарелку и полить соусом, приготовленным на отваре, или сметаной.

Для фарша мякоть говядины пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сливки, яйцо, молотые сухари и все это тщательно перемешать.

КУКУРУЗА С МАСЛОМ

Для приготовления этого блюда пригодна молодая кукуруза молочно-восковой спелости. Початки кукурузы очистить от листьев, опустить в подсоленный кипяток и варить до тех пор, пока зерна не станут мягкими. Откинуть на сито, дать стечь воде, переложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом. Консервированную кукурузу подогреть в собственном соку, процедить, подать с маслом.

***Состав**: кукуруза — 800 г или консервированная кукуруза — 1 банка, сливочное масло — 4 ст. ложки.*

СПАРЖА С СЫРОМ

Побеги спаржи очистить, как стебли ревеня, положить в кипяток, в который добавлены соль и сахарный песок, и варить до мягкости, воду процедить, спаржу поместить в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, посыпать тертым сыром, сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и быстро запечь в духовке.

Подавать к мясному блюду.

***Состав**: побеги спаржи — 600 г, сыр — 150 г, масло — 3 ст. ложки, тертые сухари, соль, сахарный песок.*

СПАРЖА ЖАРЕНАЯ

Спаржу очистить, перевязать пучками (головками к одной стороне), сварить в подсоленном кипятке, процедить, дать обсохнуть. Обвалять в муке или (предварительно обмакнув в яйца) в сухарях, обжарить в закипевшем масле до образования румяной корочки.

Состав: *очищенная спаржа — 1,5 кг, мука, яйца, масло, соль.*

СПАРЖА ОТВАРНАЯ

Порезать кусочками нежную, хрупкую спаржу, отварить в подсоленном кипятке, процедить. Остудить стакан отвара, другой стакан отвара вскипятить. Влить тонкой струйкой, постоянно помешивая, стакан холодного отвара, разболтанного с 3 чайными ложками муки. Когда закипит и загустеет, прибавить полстакана сливок, столовую ложку масла, чайную ложку сахара, соль. Прогреть, не доводя до кипения. Всыпать спаржу, влить сок лимона, перемешать, прогреть не доводя до кипения.

Состав: *очищенная спаржа — 1,5 кг, мука — 3 ч. ложки, сахарный песок — 1 ч. ложка, лимон — 1/2 шт., сливки — 1/2 стакана, масло.*

АРТИШОКИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Удалить с артишоков первые сухие листья, обрезать острые кончики остальных, разложить на глубокой сковороде, залить 3 стаканами подсоленного кипятка, сварить. Отвар слить, процедить, а 1,5 стакана его вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно помешивая, полстакана холодного отвара, разболтанного с 4,5 чайными ложками муки. Когда масса закипит и загустеет, прибавить столовую ложку масла, стакан сливок, соль и прогреть, не доводя до кипения.

Подать отдельно к артишокам.

Состав: *мука — 4,5 ч. ложки, масло, сливки — 1 стакан, артишоки — 500 г, соль, мука.*

ЛУК-ПОРЕЙ С МАСЛОМ

Лук очистить, отрезав корень и зеленую часть листьев. Стебли нарезать кусочками длиной 4 см, поместить в кастрюлю, влить немного воды, добавить соль и тушить под крышкой, не допуская разваривания. Вынуть лук шумовкой в посуду, полить растопленным сливочным маслом.

Отвар использовать для приготовления соусов.

Состав: *лук-порей — 600 г, вода, соль, масло.*

ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Лук порезать дольками, положить в горшок, посолить и облить маслом. Закрыть крышкой, потушить в духовке, регулярно перемешивая. Когда лук будет готов, выложить его слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом и посыпанное сухарями, каждый слой поливая сметаной, смешанной с яйцом; ею же залить верхний слой. Посыпать сыром, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке.

Состав: *лук, сметана — 200 г, яйцо, сыр, масло — 50 г.*

ФАСОЛЬ ПОД СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ (ТОМАТОВ)

Заранее замоченную фасоль отварить, добавить соль, процедить, поместить в приготовленный отвар из зелени, добавить мелко нарезанные листики тимьяна и мяты.

Подавать на гарнир к блюдам из копченого мяса, вареному рулету, жареному окороку. Фасоль можно приготовить и под томатным соусом.

***Состав**: фасоль — 500 г, соль, мята, тимьян.*

ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

В кастрюле разогреть масло, спассеровать муку, влить молоко или сливки, сварить густой соус. Из банки с горошком слить жидкость, измельчить горошек в миксере или пропустить через мясорубку. Добавить в соус пюре из горошка, соль и сахарный песок по вкусу, прогреть.

Подавать к блюдам из отварного или тушеного мяса.

Состав: *консервированный зеленый горошек — 1 банка, масло — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, молоко или сливки, соль, сахарный песок.*

ГОРОХ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

Копченую свиную грудинку нарезать мелкими кубиками, обжарить, добавить мелко нарезанный репчатый лук и все вместе обжарить. Поджаренные лук и грудинку добавить в сваренный горох, налить немного бульона и перемешать. Затем добавить мелко нарезанный чеснок, перец, соль, горчицу, все это прогреть и подать на стол.

***Состав**: горох — 100 г, грудинка — 30 г, лук — 40 г, специи.*

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

ЯИЧНИЦА ПРОСТАЯ

Свежие яйца взбить с солью в посуде. На сковороде распустить масло и вылить туда взбитые яйца. Чтобы яичница не получилась слишком плотной, ее на сковороде взбивают ложкой. Можно яичницу приготовить иначе, добавив в нее ложку молока и немного муки. По желанию можно также добавить лук мелко нарезанный, копченую сельдь, рыбу, грибы.

ЯИЧНИЦА С СЫРОМ

На сковороде распустить масло, взбить яйца и вылить их на разогретую сковороду, посыпать натертым сыром и перцем. Можно подать с отварным картофелем, зеленым салатом, или с компотом.

ЯИЧНИЦА, ВЗБИТАЯ СО СМЕТАНОЙ

Сырые желтки тщательно смешать с процеженной через сито сметаной и посолить. Затем добавить взбитые в пену белки и перемешать. Полученную однородную смесь вылить на сковороду, смазанную жиром, и запечь в жарочном шкафу. Готовую яичницу немедленно подать, иначе она осядет и потеряет пышность.

***Состав**: яйца — 8 шт., сметана — 250 г, сливочное масло — 2–3 ст. ложки, соль по вкусу.*

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Сырой картофель нарезать тонкими ломтиками, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом, посолить и жарить до готовности. Подать с готовой яичницей, посыпанной мелко нарезанным луком пли укропом.

***Состав**: яйца — 8 шт., картофель — 400 г, сливочное масло — 2–3 ст. ложки, нарезанный лук или укроп — 2 ст. ложки, соль по вкусу.*

ЯЙЦА, ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМ

Очищенные и промытые грибы мелко нарезать, посолить и обжарить на масле до мягкости. Взбитые яйца посолить, посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, вылить на грибы и поджарить.

Подать к столу горячими, с разными салатами.

***Состав**: крупные белые грибы — 5–6 шт., масло — 4 ст. ложки, яйца — 7–8 шт., соль по вкусу, черный перец, зелень петрушки.*

ЖАРЕНЫЕ ЯЙЦА С ЩАВЕЛЕМ

Отварить перебранный и вымытый щавель. В сковороду на дно выложить отварной щавель, а по краям по кругу разложить нарезанный щавель, промешанный с вареной колбасой и кусочками шпика. В середину выбить несколько яиц, не повредив желтка. Поставить сковороду в жарочный шкаф на 3 минуты, затем полить жареным мелко нарубленным луком с маслом. Посолить, поперчить и поставить в жарочный шкаф до готовности.

ЯИЧНАЯ ДРОЧЕНА, НАТУРАЛЬНАЯ

Желтки, пшеничную муку, соль, сметану тщательно смешать, затем постепенно развести молоком. Полученную смесь соединить со взбитыми в пену белками и вылить на смазанную маслом сковороду. Запекать в жарочном шкафу. Яичная дрочена должна быть пышной и одинаково поджаренной сверху и снизу. Готовую дрочену полить доведенным до кипения сливочным маслом и немедленно подавать на стол.

Дрочену можно готовить с творогом. Для этого творог протереть через сито, добавить желтки, сметану, сахар, соль и все хорошо смешать. Затем массу разбавить молоком и ввести в нее, непрерывно помешивая, взбитые в пену белки, запечь. Дрочену можно готовить с отварным протертым картофелем или припущенной и протертой морковью.

***Состав**: яйца — 8 шт., молоко — 1 стакан, сметана — 4 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сливочное масло для смазывания сковороды — 1 ст. ложка, масло для поливки дрочены — 2 ст. ложки, соль по вкусу.*

ДРОЧЕНА

Белки яиц отделить от желтков, а желтки взбить с сахарной пудрой, к ним добавить размягченное масло, молоко, соль. Все это хорошо размешать, вылить на сковороду с распущенным маслом и запечь в жарочном шкафу до темно-золотистой корочки.

ОМЛЕТ ПО-РУССКИ

Смешать свежие сливки с мукой, вбить туда яйца, посолить, поперчить и взбить эту смесь венчиком. Жарить на масле на сковороде с обеих сторон. При подаче полить растопленным маслом.

Состав: *яйца — 10 шт., сливки — 600 г, мука — 75 г, соль, перец по вкусу.*

ОМЛЕТ С ГАРНИРОМ

Зеленый лук нарезать, смешать с яичной массой и жарить, как омлет по-русски. При приготовлении омлета с творогом хорошо отжатый свежий творог протереть, смешать с яйцами, посолить и поджарить так же, как омлет по-русски.

При приготовлении омлета с ветчиной, колбасой или беконом продукты мелко нарезать, слегка обжарить, а затем залить приготовленной яичной смесью, поджарить.

При приготовлении омлета с сыром яйца предварительно смешать с молоком, добавить тертый сыр и обжарить так же, как сказано выше.

Состав: *яйца — 8 шт., молоко — 1/2 стакана, гарнир — 50 г, масло — 30 г.*

ЯЙЦА С ЗЕЛЕНЬЮ

Мелко нашинковать различную зелень (петрушку, щавель, зеленый лук, шпинат и др.), потушить ее в распущенном масле. Остудить. Добавить мускатный орех, соль, смешать с яйцами, водой, мукой. Полученную массу выпекать на сковороде с маслом. Можно подать с отварным картофелем.

***Состав**: смесь зелени — 100 г, масло — 80 г, яйца — 6 шт., вода — 50 г, мука — 75 г, соль, мускатный орех по вкусу.*

ЯЙЦА С ЛУКОМ

Очищенный лук освободить от сердцевины (выдолбить), вынутую сердцевину мелко нашинковать, ветчину мелко изрубить и все обжарить на сковороде.

Затем полученный фарш поместить в пустую луковицу и выбить туда яйцо. Выложить лук в кастрюлю и тушить в масле. Как только яйцо начнет твердеть, посыпать оставшимся нашинкованным луком и натертым сыром. Когда сыр расплавится, можно подавать на стол с соусом.

ЯЙЦА С ХРЕНОМ

Подготовленные яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать пополам вдоль, обложить вокруг кружочками вареного картофеля, политого разогретым маслом и посыпанного тертым сыром. Яйца сверху посыпать тертым хреном, смешанным с лимонным соком или уксусом.

***Состав**: яйца — 8 шт., картофель — 5–6 шт., масло — 2–3 ст. ложки, тертый сыр — 2 ч. ложки, тертый хрен — 2 ч. ложки, лимонный сок или уксус — 1 ч. ложка.*

ЯЙЦА ВСМЯТКУ

Чисто вымытые яйца опустить в кипящую воду на 3 минуты. Вынуть, подержать под струей холодной воды и подать на стол на тарелке в салфетке.

ЯБЛОКИ В ЯЙЦЕ

Яблоки сладких сортов очистить от кожицы, освободить от сердцевины и нарезать на тонкие полукружочки. Каждый ломтик яблока обсыпать сахаром. Приготовить яичное тесто из яиц, муки и молока. На сковороду с растопленным маслом выложить слой яичного теста, слой яблок и еще слой теста. Выпечь в жарочном шкафу до затвердения и появления темно-золотистого цвета.

СЛАДКИЕ БЛИНЫ ИЗ ЯИЦ

Растереть масло с сахаром до получения белой пены, добавить желтки яйца, муку, тщательно промешать, осторожно добавить взбитые белки и выложить на сковороду с маслом. Выпекать только с одной стороны. Сложить одну половину на другую, посыпать сахаром и разрезать как торт.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

СЫРКОВАЯ МАССА С МЕДОМ

Яичные желтки тщательно смешать с сахарным песком и подогретым медом, затем соединить эту смесь с размягченным сливочным маслом и взбить до образования пышной однородной массы. Полученную массу смешать с протертым творогом. Подавать со сметаной или со взбитыми сливками. Сырковую массу можно приготовить с вареньем, повидлом или джемом, для чего в готовой сырковой массе делают небольшое углубление, которое наполняют ягодным вареньем или джемом.

***Состав**: творог — 400 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, натуральный мед — 2 ст. ложки, желтки — 4 шт., сливочное масло — 3 ст. ложки, сметана или сливки — 3 ст. ложки.*

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Соленую творожную массу непосредственно перед подачей к столу смешать с мелко нарезанным зеленым луком и небольшим количеством сметаны, положить на тарелку горкой, в центре которой сделать ложкой углубление и наполнить его сметаной.

Состав: *соленая творожная масса — 400 г, зеленый лук — 100 г, сметана — 150 г.*

ТВОРОЖНАЯ МАССА ОБЫКНОВЕННАЯ

Приобретенный на базаре творог протереть через сито, добавить сметану, сливочное масло, чуть-чуть соли, сахарный песок, тщательно перемешать, поместить в форму, обложенную мокрой салфеткой, и поместить под пресс. Оставить на сутки в холодном месте. При желании в массу можно добавить изюм, цукаты, ванилин.

Состав: *творог — 120 г, сахарный песок — 20 г, сливочное масло — 15 г, сметана — 15 г, изюм — 5 г.*

ТВОРОЖНАЯ МАССА ПРОВАРНАЯ

Творог протереть через сито, добавить в него яйца, сливочное масло, сметану, перемешать, выложить в кастрюлю и прогреть до кипения при непрерывном помешивании. Затем снять с плиты и охладить, не прекращая помешивать. В остывшую массу добавить сахарный песок, ванилин, мелко нарубленный жареный миндаль и изюм. Все это перемешать, слегка посолить, завернуть во влажную салфетку и поместить под пресс на холод.

***Состав**: творог — 500 г, яйца — 2 шт., масло — 100 г, сметана — 200 г, сахарный песок — 200 г, миндаль — 60 г, изюм — 50 г, ванилин, соль по вкусу.*

ТВОРОЖНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Картофель сварить как для пюре, хорошо размять, добавить творог, сырое яйцо, соль, муку, все тщательно перемешать. Полученную массу разделать на творожники и обжарить на сковороде с маслом с обеих сторон до образования румяной корочки, затем поставить в жарочный шкаф на 5–6 минут.

При подаче творожники полить сметаной.

Состав: *творог — 500 г, картофель — 400 г, яйцо — 1 шт., пшеничная мука — 4–5 ст. ложек, топленое масло — 1 ст. ложка, сметана — 150 г или сметанный соус — 300 г, соль по вкусу.*

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

В протертый творог добавить яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло, соль, ванилин, просеянную муку и очищенный от веточек и промытый в теплой воде изюм. Все хорошо вымешать. Вместо муки можно в творог добавить манную крупу или толченые сухари. Затем в массу вылить взбитые в густую пену белки, вымешать и выложить в форму или на противень, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями. Поверхность пудинга разровнять и смазать сметаной, смешанной с яйцом. Запекать пудинг в духовом шкафу в течение 25–35 минут. Готовый пудинг оставить в форме на 5 — 10 минут, затем выложить. Если пудинг запечен на противне, то его, не выкладывая, разрезать на ровные кусочки. Подавать пудинг со сладким соусом из ягод, молочным соусом (см. рецепт «Котлеты пожарские») или сметаной. Сметану и соусы можно подавать отдельно.

Приготовление брусничного соуса. Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего воду слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахарный песок, корицу, вино и кипятить 5–7 минут. Затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения. Аналогично можно приготовить сладкий соус из других ягод.

***Состав**: творог — 600 г, мука или манная крупа — 3 ст. ложки, сахарный песок — 3 ст. ложки, яйца — 2 шт., изюм — 4 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка, сухари — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, сладкий соус из свежих ягод — 500 г, соль по вкусу; **для соуса**: брусника — 500 г, вода — 1 л, сахарный песок — 250 г, картофельный крахмал — 10 г, корица — 0,1 г, вино (рислинг) — 100 г.*

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Творог протереть, смешать с мукой или манной крупой, предварительно заваренными в воде, добавить сахарный песок, яйца, соль и все тщательно перемешать. Приготовленную массу выложить в смазанную и подпыленную молотыми сухарями емкость, разровнять поверхность, смазать сметаной и поместить в духовой шкаф запекаться на 20–30 минут.

На стол подать со сладким соусом (см. рецепт «Пудинг из творога»).

Состав: *творог — 450 г, манная крупа — 40 г или мука — 40 г, сахарный песок — 40 г, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 20 г, панировочные сухари — 15 г, сладкий соус — 100 г.*

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ

Очищенные и освобожденные от семян яблоки натереть на терке, сбрызнуть соком одного лимона и добавить сахарный песок. Мягкий творог взбить с яичным желтком, сахаром, толчеными орехами, манной крупой, разрыхлителем и оставшимся соком лимона. Взбить белок яйца и ввести в творожную массу вместе с протертыми яблоками. Вымесить. Выложить в емкость, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сбрызнуть оставшимся маслом и посыпать сухарями. Запекать в жарочном шкафу примерно 1 час. На стол подать с фруктовым соком.

Состав: *яблоки — 4 шт., лимон — 1 шт., сахарная пудра — 80 г, яйца — 2 шт., орехи — 40 г, манная крупа — 40 г, разрыхлитель, сливочное масло — 40 г, панировочные сухари — 30 г.*

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

Творог протереть через сито, добавить яйца, соль, сахарный песок, муку. Все хорошо перемешать. Из творожной массы приготовить круглые лепешки, запанировать их в муке и обжарить на масле. Отдельно подать сметану или варенье.

Состав: *творог — 300 г, мука — 50 г, яйца — 1 шт., сахарный песок — 30 г, масло — 20 г, сметана, варенье.*

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Белок яйца, сорбит, воду взбить в густую пену, добавить желток и немного муки. Осторожно все перемешать и раскатать по небольшой форме, выложенной промасленной бумагой. Выпечь при слабом нагреве.

Для начинки использовать творог, который растереть с маслом и сахаром, и половину взбитых сливок.

Готовый пирог смазать джемом, начинкой, украсить оставшимися взбитыми сливками и тертым шоколадом.

***Состав**: яйца — 2 шт., вода — 2 ч. ложки, сорбит — 25 г, мука — 20 г; **для начинки**: творог -120 г, сливочное масло — 20 г, сахарный песок по вкусу, джем — 40 г, сливки — 60 г, шоколад — 10 г.*

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Из всех перечисленных ниже продуктов тщательно вымесить тесто. Разделить на две части и сделать колбаски. Из них нарезать кусочки и варить в кипящей воде чуть дольше их всплытия. Подавать на стол или с маслом или со сметаной.

***Состав**: творог — 500 г, яйца — 2 шт., мука — 60 г, сахарный песок по вкусу.*

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

СЛАВЯНСКОЕ СЛАДКОЕ

Черствый хлеб натереть, перемешать с натертым лимоном (с цедрой), соединенным с сахаром и толчеными орехами. Сливки взбить с сахаром. На блюдо выложить слой тертого хлеба, полить соком лимона, сверху поместить слой сливок, так повторить несколько раз.

Выдержать на холоде, подать с вареньем или молоком.

Состав: *ржаной хлеб — 50 г, сахарный песок — 10 г, лимон — 15 г, сливки — 25 г, очищенные орехи — 25 г.*

БАБКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

Батон белого хлеба освободить от корок, нарезать его тонкими ломтиками, часть хлеба нарезать кубиками и чуть-чуть подсушить в духовом шкафу. Молоко, яйцо и 50 г сахарного песка перемешать и слегка взбить веничком. Подготовленные яблоки очистить от кожи и семян, нарезать в виде кубиков и пересыпать сахарным песком. Сковороду обильно смазать сливочным маслом. Тонкие ломтики хлеба смочить в молочной массе и обложить ими дно и боковые стенки сковороды. В подсушенные хлебные кубики добавить растопленное сливочное масло и перемешать с нарезанными яблоками. Для вкуса и аромата туда добавить немного натертой лимонной цедры или ванилина. Яблоки, перемешанные с хлебными кубиками, выложить на середину формы, наполнив до краев. Сверху эту массу накрыть ломтиками хлеба, смоченными в молочно-яичной массе, и поставить на 40–50 минут в духовой шкаф со средней температурой. Готовую бабку оставить остывать в течение 10 минут, потом выложить на тарелку или блюдо и сверху украсить консервированными фруктами, потом всю ее облить фруктовым соусом.

На стол бабка подается в горячем виде.

***Состав**: яблоки — 500 г, молоко — 200 г, белый хлеб — 300 г, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 150 г, сливочное масло — 120 г, цедра лимона или апельсина.*

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

В кипящее молоко заложить сахарный песок и ванилин. Затем постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В приготовленную кашу поместить масло и сырые яйца, все это тщательно перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать выложенную кашу сахаром и поставить в горячий жарочный шкаф. После образования светло-коричневой корочки кашу из духовки вынуть.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

***Состав**: манная крупа — 150 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 100 г, молоко — 400 г, сливочное масло — 80 г, миндаль — 50 г, консервированные фрукты — 200 г, ванилин.*

ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ

Крупу залить теплой водой и оставить на сутки в теплом месте. Затем процедить и отжать. В полученную жидкость добавить соль, сахар и прокипятить, непрерывно помешивая, до загустения. В горячий кисель добавить молоко, перемешать, разлить в тарелки, смазанные маслом, поставить на холод. Когда кисель застынет, разрезать его на порции и подать с холодным кипяченым молоком или простоквашей.

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ ИЛИ СМОРОДИНОВЫЙ

Приготовленные ягоды перебрать, промыть горячей водой, размять деревянным пестиком или ложкой, добавить полстакана кипяченой холодной воды, перемешать и протереть через сито или же отжать через марлю. Выжимки от ягод залить двумя стаканами воды, поставить на плиту и прокипятить в течение 5 минут. После кипячения процедить, в приготовленный отвар поместить сахар, довести до кипения и влить картофельную муку, предварительно разведенную в кипяченой холодной воде, или крахмал, подготовленный таким же способом, дать еще раз закипеть. В готовый горячий кисель можно добавить ягодное пюре, хорошо все вымешать и разлить по стаканам.

Состав: *клюква — 1 стакан или смородина — 150 г, картофельная мука — 60 г или крахмал — 60 г.*

КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки промыть в проточной воде, нарезать тонкими ломтиками, поместить в кастрюлю, залить двумя стаканами воды и поставить варить. Когда яблоки разварятся, откинуть их на сито, положенное на кастрюлю, протереть и смешать с отваром. Затем добавить сахар, дать закипеть и заварить разведенной картофельной мукой или крахмалом. Дать снова закипеть и разлить в стаканы или креманки.

Состав: *яблоки — 500 г, сахарный песок — 150 г, картофельная мука — 45 г или крахмал -30 г.*

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

В приготовленную кастрюлю влить 3 стакана молока, прокипятить и добавить сахар. Маисовый или картофельный крахмал развести в стакане холодного молока или кипяченой воды, влить в кипящее молоко и, помешивая, прокипятить в течение 5 минут на тихом огне. Для аромата в кисель добавить ванилин или миндальную эссенцию или снятую мелкой теркой цедру с лимона или апельсина. Все это перемешать и разлить в креманки или чашки. Когда кисель застынет, его можно выложить на десертные тарелки.

Состав: *молоко — 4 стакана, сахарный песок — 100 г, крахмал — 60 г, ванилин, цедра лимона или апельсина.*

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ

Очищенные яблоки разрезать каждое на 6–8 частей и удалить из них сердцевину. Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их нужно до варки положить в холодную воду, слегка подкисленную. В кастрюлю насыпать сахарный песок, влить горячую воду, поместить нарезанные яблоки и при тихом кипении варить 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. В готовый компот поместить цедру лимона, апельсина или корицу. Если компот готовится из спелых антоновских яблок, то кипятить их не нужно, достаточно лишь довести до кипения. Компот из груш приготовить так же, но сахара можно взять меньше. Если груша попалась очень спелая, то компот достаточно довести до кипения.

Приготовленный компот охладить и разлить в стаканы или вазочки.

***Состав**: яблоки или груши — 500 г, сахарный песок — 150 г.*

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ И МАЛИНЫ

Собранные ягоды перебрать, промыть и засыпать сахарным песком (половиной нормы). Когда сахар растворится в ягодах полностью, их залить охлажденным сиропом, приготовленным из оставшейся половины сахара и воды.

Состав: *клубника или малина — 500 г, сахарный песок — 200 г, вода — 400 г.*

КОМПОТ ИЗ КРЫЖОВНИКА, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ВИШЕН

Для приготовления компотов из этих ягод крыжовник берется не совсем созревший, а черная смородина и вишня — перезрелые.

1,5 кг ягод очистить от черенков и чашечек цветка, обмыть и залить кипящим сахарным сиропом. Выдержать в нем 10 минут, а затем уложить в посуду. Залить охлажденным сахарным сиропом и стерилизовать 25 минут при температуре 75 °С (пол-литровые банки).

Для приготовления сахарного сиропа для крыжовника на 1 л воды берется 800 г сахара, для черной смородины и вишен — 700 г.

Компот можно приготовить как отдельно из каждого вида ягод, так и из их произвольной смеси.

КОМПОТ С МАННОЙ КРУПОЙ

Малину, землянику засыпать сахарным песком (50 % нормы) и дать отстояться до полного растворения сахарного песка в ягодах. В оставшийся сахар подлить воду и сварить сироп. В закипевший сироп всыпать манную крупу и при тихом кипении, помешивая, варить 10–15 минут, затем сюда поместить ягоды с сахаром и еще раз довести до кипения, после чего охладить.

Состав: *манная крупа — 15 г, ягоды — 250 г, сахарный песок — 60 г.*

БРУСНИКА В САХАРНОЙ ВОДЕ

Бруснику перебрать, промыть, насыпать в бутылки и залить сахарной водой так, чтобы все ягоды были покрыты ею. Бутылки закупорить, залить сургучом и хранить в прохладном месте. Ягоды используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления сладких блюд.

Бруснику можно уложить также в банки или глиняные горшки вместе с очищенными, нарезанными ломтиками яблоками.

***Состав**: брусника — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 1/2 л.*

ТОМАТНЫЙ НАПИТОК

Все компоненты хорошо перемешать, охладить и разлить в стаканы.

Состав: *томатный сок — 1 л, рассол квашеной капусты — 1/4 л, сок из 1 лимона, цедра с половины лимона, кипяченая вода — 1 стакан, сахарный песок и соль по вкусу.*

НАПИТОК ИЗ МОРКОВНОГО И ЯГОДНОГО СОКА

Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 часа в холодильник, плотно закрыв крышкой. Затем хорошо отжать через полотняную тряпочку. В морковный сок добавить сок лимона, клюквы и сахарный песок по вкусу.

Подавать напиток холодным в стаканах.

***Состав**: морковь — 1 кг, клюквенный сок — 3/4 стакана, кипяченая вода — 0,5 л, сок из половины лимона, сахарный песок по вкусу.*

ЧАЙ

Перед заваркой чайник нужно ошпарить, затем всыпать туда чай — чайная ложка на 6–8 чашек, залить крутым кипятком на 2/3 объема чайника, закрыть крышкой, покрыть льняной салфеткой, чтобы чай разварился в тепле. Минут через 5–6 долить кипятком и разлить чай по чашкам.

Ни в коем случае чайник для заварки нельзя ставить на огонь. Чай нужно заваривать только свежей вскипяченной водой, тогда чай у вас будет всегда вкусен. К чаю можно подать сахар, варенье, мед, джем, лимон, сливки, свежие ягоды и фрукты.

ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ

Приготовить чай, как описано выше, охладить его, добавить сок вишневый, виноградный или смородиновый, разлить в чашки. Можно в чашки положить кусочки льда.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

Черный хлеб нарезать ломтиками или кубиками и подсушить в духовом шкафу. Затем подсушенные сухарики поместить в кастрюлю, залить кипятком, закрыть крышкой и дать постоять 1–2 часа. Настой слить и сухари еще раз залить горячей водой, затем слить в уже полученный настой и охладить его. Потом поместить в настой (сусло) дрожжи, мяту, сахар. Накрыть салфеткой или полотенцем и в таком виде оставить для брожения. Когда квас начнет пениться, его снова нужно процедить и разлить в приготовленные бутылки, в которые предварительно положить несколько изюминок, закупорить пробкой и перевязать шпагатом, чтобы они сидели прочно. Бутылки поставить в холодильник. Через два-три дня квас готов к употреблению.

***Состав**: ржаной хлеб — 1 кг, дрожжи — 25 г, сахарный песок — 200 г, мята — 20 г, изюм -50 г.*

КВАС КЛЮКВЕННЫЙ

Клюкву перебрать, промыть и протереть деревянным пестиком через дуршлаг. Отжимки залить водой и поставить кипятить на 15–20 минут, затем остудить и процедить через полотняную тряпочку, хорошо отжать, всыпать сахар и снова прокипятить. Протертый сырой сок отжать через полотняную тряпочку и соединить с остуженным сиропом. Остудить все до температуры парного молока, добавить дрожжи, размешать и разлить в бутылки. Закупорить квас пробками и обвязать веревками.

Через 3 дня квас можно употреблять.

Состав: *клюква — 1 кг, вода — 4 л, сахарный песок — 400 г, дрожжи — 0,5 палочки.*

КВАС ЛИМОННЫЙ

В большую эмалированную кастрюлю налить семь литров воды и вскипятить с 400 г сахара, дать остыть, накрыв салфеткой. Лимон нарезать кусочками и с изюмом положить в кастрюлю с кипятком. Поставить ее в тепло, закрыть крышкой и чем-нибудь закутать. Пока отвар остывает, развести в небольшой части воды 12 г дрожжей и соду на кончике ножа, смешать с остывшей жидкостью в кастрюле. Пусть все перебродит около 12 часов. Потом квас процедить и разлить в бутылки, положив туда по парочке изюмин в каждую, закупорить пробками (и бутылки, и пробки лучше простерилизовать), дать постоять еще два часа в тепле и отнести в погреб.

КВАС ИЗ РЕВЕНЯ

Полкилограмма ревеня почистить и порезать, ополоснуть водой, уложить в эмалированную кастрюлю и поварить в 2,5 л воды, пока ревень не станет мягким. Потом смешать отцеженный отвар с 200 г сахара, остудить, влить разведенные в небольшом количестве кипяченой воды 15 г дрожжей, дать квасу сутки постоять в тепле, а потом разлить в бутылки и убрать в погреб.

СБИТЕНЬ

В 3 л кипятка растворить мед, тщательно перемешать до полного растворения и поставить на 24 часа отстаиваться. Затем поставить на огонь и при слабом кипении варить 2 часа. За 15 минут до окончания варки в раствор положить хмель и другие пряности. Слить сбитень в чистую кастрюлю и, когда он остынет, добавить в него дрожжи. Крышку плотно закрыть и поставить в холодильник на 2 недели. По прошествии 2 недель разлить в бутылки и хранить в холодильнике.

Этот сбитень хорош летом, он прекрасно утоляет жажду и поднимает настроение.

Состав: *мед — 1 кг, хмель — 40 г, корица, гвоздика, кардамон, мята, лавровый лист по вкусу, вода — 3 л, жидкие дрожжи — 1/2 стакана.*

СБИТЕНЬ ПРОСТОЙ

В 6 литрах горячей воды развести мед, положить все пряности и варить при слабом кипении полчаса, снимая пену. Подавать горячим.

Состав: *мед — 1,2 кг, пряности (корица, гвоздика, лавровый лист, мята, хмель, перец и др.) — 10 г, вода — 6 л.*

СБИТЕНЬ «МОСКОВСКИЙ»

В горячем кипятке растворить мед, добавить корицу, гвоздику, клюквенный или брусничный сок, перемешать и кипятить 30 минут, снимая появившуюся пену. Снять с плиты и процедить.

На стол подавать горячим.

***Состав**: мед — 150 г, корица, гвоздика, сок — 150 г, вода — 1,5 л.*

МЕД ПРЯНЫЙ

Свежеприготовленный мед прокипятить, снять пену, добавить имбирь, перец, кардамон, корицу, воду, довести до кипения и охладить. В еще теплый мед положить подготовленные дрожжи, перемешать, разлить в бутылки и поставить в теплое место. Через 12 часов закрыть и оставить для созревания в холодном месте на 2–3 недели. Готовый мед закупорить в уже разлитые чистые бутылки.

***Состав**: мед — 500 г, вода — 1,5 л, пряности — 5 г, дрожжи — 50 г.*

МЕД КЛЮКВЕННЫЙ

Мед развести горячей водой, прокипятить, снять пену, добавить клюквенный сок, корицу, гвоздику, охладить, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения на 2 дня. Затем выставить для выдержки на 3 недели в холод. Потом разлить в бутылки и закупорить.

Состав: мед — 1 кг, вода — 3 л, сок — 1 л, пряности — 5 г, дрожжи — 90 г.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и добавить нагретую до 30–35 ˚С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Из пресного теста делают пельмени, вареники, домашнюю лапшу и др.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое, или как его иначе называют кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, булочек, ватрушек, пончиков, кулебяк, куличей и т. п.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту,

ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28–30 ˚С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымешать веселкой вши вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют 1–2 раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30 °С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымешать, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают 2–3 раза.

Из всех мучных кондитерских изделий бисквитные — самые пышные и легкие. Основа бисквитного теста — яйца с сахаром, которые взбивают до увеличения первоначального объема в 2,5–3 раза и лишь тогда замешивают с мукой.

Выпеченный бисквит представляет собой пористую, пышную, мягкую и удобную для обработки заготовку, которая служит основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем, а также без начинок и отделки сахарной пудрой, хорошо выпеченный он представляет собою вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

Если хотят получить более рассыпчатый бисквит, то 1/4 часть муки можно заменить картофельным крахмалом. В качестве наполнителей для бисквитного теста могут использоваться ванилин, лимонная цедра, какао, орехи, миндаль и другие продукты.

Бисквитное тесто можно приготавливать как холодным способом, так и с подогревом. В первом случае бисквит получается более пышным, во втором — более рассыпчатым.

Приготовление бисквитного теста. Белки отделить от желтков. Венчиком растереть желтки с сахаром (3/4 нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбить массу до увеличения ее объема в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавляя сахарный песок (1/4 нормы). Взбитые с сахаром желтки смешать с 1/3 частью взбитых белков, затем добавить муку и все слегка перемешать. После этого добавить остальную часть взбитых белков и перемешать до образования однородного теста.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Ни одно тесто не требует столько внимания и такой точности при изготовлении, как пресное слоеное тесто. При отклонении от рекомендуемых указаний изделия получаются малослоистыми, грубыми и с плохим подъемом.

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Чем жирнее тесто, тем оно нежнее и вкуснее. В тесто можно добавить яйца — это улучшает качество изделий. Чтобы можно было получить очень тонкие слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не менее 40 %. При замесе в тесто добавляют соль и органические кислоты: лимонную или уксусную, которые способствуют набуханию белков и улучшают эластичность клейковины. Если в тесте мало соли или кислоты, то готовые изделия получаются расплывчатыми с нерельефным рисунком. При избытке соли и кислоты вкус изделий ухудшается, кроме того, они деформируются (сжимаются).

От температуры теста во многом зависит качество слоеных изделий (эластичность теста, подъем изделий и т. п.). Необходимо помнить, что при температуре 14–17 °С масло наиболее пластично. При более низкой температуре масло затвердевает, при раскате крошится и разрушает слои теста, а при выпечке из изделий вытекает. Если температура более высокая, то масло расплавляется, проникает в слои теста, вследствие чего ухудшается его эластичность. Поэтому слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой около 17 °С, либо периодически его охлаждать.

Время выстойки («отдыха») теста также имеет большое значение. Если тесто предварительно недостаточно хорошо выстоялось, то при раскатывании оно разорвется на мелкие кусочки. Изделия из такого теста получится с большим «подъемом», без слоев.

Чем тоньше будут слои, тем больше времени нужно дать тесту выстояться; чем менее эластична клейковина, тем больше времени требуется для выстаивания теста.

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. Во избежание вздутий пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа.

Яйцом смазывают только верхнюю поверхность изделий, боковую поверхность смазывать не надо во избежание ухудшения подъема.

Слоеное тесто выпекают в течение 25–30 минут при 230–250 °С. При выпечке не следует допускать сотрясения, иначе тесто

оседает и изделия получатся с закалом.

Приготовление слоеного теста. Соль и кислоту растворить в воде (берут 3/4 общего количества воды, полагающейся по норме), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно вливая оставшуюся воду; тесто должно быть однородным.

Замешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания клейковины, за это время сделать одну его обминку.

Маргарин перед закаткой в тесто размягчить до исчезновения комков, а затем смешать с мукой (8 — 10 % от нормы) и формовать в прямоугольные пласты.

Выстоявшее тесто раскатать в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного толще, чем середина. На середину теста положить кусок маргарина и завернуть раскатанный пласт в виде конверта. Приготовленный кусок теста с маргарином раскатать на столе, посыпанном мукой. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1–1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. С пласта смести муку и завернуть края теста так, чтобы они соединились в центре, затем сложить пополам, образуя четыре слоя теста. Раскатанное тесто поставить в прохладное место (холодильник) на 15–20 минут, накрыв влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не покрылась корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и опять охлаждать не менее 30 минут, затем раскатать в последний раз и сложить втрое. Через 35–40 минут можно приступать к разделке.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Это тесто называют песочным потому, что приготовленные из него торты, пирожные, печенье рассыпаются во рту. Песочное тесто готовят с большим количеством масла и сахара, оно получается очень густое, и влажность его не превышает 20 %.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении пропорции жиров изделия будут более плотными и жесткими.

Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Для большего разрыхления теста в него добавляют химические разрыхлители — углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделением газов.

В хорошо вымешанном тесте не должно быть комков муки и

масла, оно должно представлять собой однородную, плотную, эластичную маслянистую массу серо-желтого цвета.

Если тесто готовят для изделий с начинками или кремом, ароматизировать его не следует. Тесто же для разного рода печенья и других сухих изделий лучше ароматизировать. Такое готовое ароматизированное тесто называется ванильным, лимонным, миндалевидным и т. п.

При точном соблюдении рецепта хорошее тесто можно приготовить очень быстро.

Приготовление песочного теста. Размягченное масло размешать с сахаром и растереть добела. Не прекращая растирания, постепенно добавить яйца и муку.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги, и внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом или начинками. Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать пропорции при замесе теста и выпечке изделий.

Приготовление заварного теста. В кастрюлю с водой добавить соль, масло, нагреть до кипения и постепенно засыпать просеянную муку. Варят смесь в течение 1–2 минут, непрерывно помешивая, чтобы не образовались комки. Заварное тесто охладить до 70 °С и, помешивая, постепенно добавлять яйца. Подготовленное заварное тесто поместить в кондитерский мешок и «отсаживать» на противень изделия разнообразной формы.

БЕЛКОВОЕ (ВОЗДУШНОЕ) ТЕСТО

Для того чтобы белковое тесто получилось очень пышным (воздушным), необходимо перед взбиванием охладить посуду и сырье. Взбивалка должна быть чистой, без следов жира.

Готовое тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия 15 мм). На противень, смазанный жиром или выстланный пергаментной бумагой, «отсаживают» круглые или овальные лепешки для пирожных, тортов и т. д.

Во время выпечки изделия сильно увеличиваются в объеме. Но чтобы изделия сохранили свой объем после выпечки, их необходимо выпекать в течение 20–30 минут при низкой температуре (100–110 °С), пока они не станут легкими и

золотистыми. Если пирожные не пропеклись, то они получаются вязкими и быстро оседают. Выпеченные изделия снимают с противня или с бумаги при помощи ножа с гибким лезвием.

В качестве наполнителей можно добавлять какао, растворимый кофе, орехи, миндаль и т. д.

Приготовление белкового теста. В кастрюлю налить белки, слегка подсолить и начать медленно взбивать массу 2–3 минуты, затем взбивать быстрее в течение 5 — 10 минут.

Как только появятся признаки творожения белков, то есть жидкость начинает «отсекаться» от белков, нужно постепенно мелкими порциями добавлять сахарный песок или сахарную пудру (в том числе и ванильную пудру), иначе творожение белков усилится, структура их будет слабой, а объем небольшим. Продолжительность взбивания белков 15–18 минут, за это время к ним добавляется 10–25 % сахара (по норме). Перед окончанием взбивания скорость взбивания уменьшить, засыпать струей сахарный песок и перемешать массу до однородности.

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

К пряничным изделиям относятся пряники и коврижки. «Пряник» происходит от слова «пряность». Заметное содержание пряностей является характерной особенностью этих изделий.

Пряники — это одно из древнейших русских лакомств, без них не обходилось ни одно празднество. Их делали разной величины, придавали им всевозможные формы и украшали замысловатыми рисунками.

Когда-то пряники приготовляли только на меду и патоке, так как сахар, привозимый из дальних стран, был очень дорог. В настоящее время пряники приготавливают как на одном сахаре, так и на смеси его с медом и патокой. В зависимости от содержания сахара и меда пряничное тесто имеет три основные разновидности: медовое тесто, сахарное (без меда) и медово-сахарное.

Тесто можно приготовить двумя способами: сырцовым (упрощенным) и заварным. Пряничные изделия из сырцового теста быстро высыхают и делаются твердыми, а из заварного теста длительное время остаются свежими и ароматными.

Приготовление пряничного теста сырцовым (упрощенным) способом. Муку просеять, часть ее из расчета по 2 г на штуку оставить на разделку пряников, а остальную высыпать на стол горкой и сделать в ней воронку, в которую влить заранее приготовленный и остуженный сироп из сахара, молока и воды с добавлением размягченного сливочного масла, аммония и

ванилина. Затем быстро замешать тесто, чтобы оно не успело затянуться и пряники при выпечке имели привлекательный вид, и немедленно приступить к его разделке. Для этого взять часть теста, размять его по плоскости стола руками, затем раскатать скалкой.

Приготовление пряничного теста заварным способом. Яйца взбить в миксере с сахаром. Мед прогреть вместе с маргарином, остудить, смешать со взбитыми яйцами, добавить цукаты, орехи, ванилин, затем просеянную муку. Замесить не очень крутое тесто, дать ему выстояться 30 минут.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ (РЖАНОЙ)

Ржаной пекут только на закваске. Поэтому всегда от предыдущей выпечки оставляют кусок теста (примерно 1 кг). Месят тесто для ржаного хлеба только в особой квашне (нельзя использовать одну посуду для белого и черного хлеба). Вначале следует проверить, годна ли мука, смочив ее слюной: хорошая ржаная мука должна остаться светлой, а старая — потемнеет. Если мука сыровата, следует рассыпать ее по столу, чтобы она подсохла. Муку в квашню следует просеивать через сито, а замешанное тесто нельзя охлаждать, температура должна быть всегда ровной, место выстойки — теплым. Опара готова, как только вдвое увеличится в объеме и запузырится, а тесто — когда начнет отставать от рук.

Если хлебы пекутся впервые, то сперва замешивают жидкую опару: перемешивают 0,5 кг ржаной муки, 50 г дрожжей, 1 л теплой воды и ставят в теплое место кваситься. «Творить» тесто нужно из муки, воды и дрожжей. Для этого в подогретую воду всыпать 1/3 муки, добавить разведенную в теплой воде закваску и, тщательно перемешав, сверху посыпать мукой. Квашню с опарой хорошо укутать и поставить в теплое место кваситься. Через 14 часов, когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, его следует хорошо размешать и, всыпав остальную муку и соль, тщательно вымесить. Поверхность теста смочить водой, хорошо укутать и в теплом месте дать подойти.

Чтобы определить температуру, подходящую для выпечки хлеба в печке, туда бросают горсть муки: если обуглится — можно печь, а если мука искрится — печь слишком горяча. Тогда под сбрызгивают водой, чтоб тот немного остыл. Корочка должна быть румяной, а не горелой, а снизу при постукивании по корочке звук должен быть отчетливым. На лучинке, которой пробуют хлеб на выпечку, не должно быть частиц мякиша.

Хлеб нельзя нести в холод — лучше ему отпыхнуть дома и там же храниться.

ПШЕНИЧНЫЙ (БЕЛЫЙ) ХЛЕБ

Тесто для белого хлеба тоже ставится на опаре. Взять стакана полтора теплой воды, развести в ней чуть больше чайной ложки сахарного песка и 40 г дрожжей, все хорошенько размешать и

добавить полный стакан муки. Кастрюльку с тестом поставить в тепло на полчаса, потом сюда высыпать чуть менее 2 кг муки, смешать с 3–4 стаканами воды и столовой ложкой соли. Тесто вымешать до однородности и гладкости, поставить в тепло на пару часов. Как подойдет — обмять, и так раза два, а потом прокатать каравай в муке, посадить его на под, но перед этим смочить водой верхушку и проткнуть в нескольких местах тонкой лучинкой. Готовый каравай вынуть из печи, сбрызнуть водой и еще немного подержать в печи (или в духовке).

ПЕЛЬМЕНИ

Просеять муку для удаления посторонних примесей из муки и для насыщения ее кислородом. Просеянную муку высыпать на стол горкой, в середине горки сделать воронку, налить туда холодную воду, а уже затем добавить слегка взбитые сырые яйца. Замесить крутое тесто, придать ему форму приплюснутого шара, накрыть салфеткой и дать полежать 20–30 минут для созревания. Затем ножом разрезать тесто на кусочки. Каждый кусочек раскатать и вырезать из него рюмкой кружочки, на середину кружочка поместить мясной фарш или любой другой фарш, защипнуть края, как у пирожка, концы соединить. Приготовленные таким способом пельмени можно хранить в морозильной камере столько дней, сколько необходимо.

В кипящую подсоленную воду высыпать пельмени и варить при слабом кипении 5 — 10 минут. Как только пельмени всплывут, прокипятить их 2 минуты.

Приготовление грибного фарша. Свежие грибы отварить, а сухие грибы сначала замочить, а потом отварить, порубить мелко ножом, слегка прожарить, добавить мелко нарубленный жареный лук, соединить с отварным рисом и все это перемешать.

Приготовление рыбного фарша. Чистое филе рыбы без кожи и костей измельчить вместе с сырым луком на мясорубке, пропустив через нее дважды. В фарш добавить соль, перец, сливочное масло, тщательно перемешать.

***Состав**: мука — 470 г, мука для подмыла — 120 г, вода — 200 г, яйца — 2 шт., соль; для **грибного фарша**: сушеные грибы — 40 г или свежие — 100 г, лук — 50 г, вареный рис — 150 г, масло — 50 г, соль, сметана — 100 г; **для рыбного фарша**: рыбное филе — 450 г, лук — 75 г, масло — 50 г, соль, перец.*

ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ

Приготовить пресное тесто и фарш из свинины и говядины.

Для этого свинину и говядину пропустить через мясорубку с добавлением лука и специй. Фарш разделать на шарики по 5–7 г каждый, разложить их на тесто по прямой линии и на некотором расстоянии от края, чтобы можно было после раскладки закрыть их свободным краем теста. После этого пельмени вырезать специальной формочкой (выемкой, рюмкой). Далее разложить второй ряд шариков из фарша, завернуть свободным краем теста и опять вырезать выемкой пельмени и т. д. От надавливания формочкой верхний слой теста соединится с нижним. Приготовленные сырые пельмени опустить в кипящий бульон и варить 7–8 минут, потом откинуть на дуршлаг. Поместить в порционный керамический горшочек, залить соусом и посыпать луком-фри. После этого края горшочка обмазать тестом, которое по консистенции должно быть нежнее, чем тесто на пельмени. На обмазанные тестом края горшочка поместить крышку и поставить его на 10–15 минут в духовой шкаф. Пельмени подавать на стол в закупоренном горшочке.

Приготовление соуса. 10 г муки пассеровать в 7 г крестьянского масла до получения золотистого цвета, затем добавить сметану, а также пассерованный томат, соль, перец.

***Состав для теста**: пшеничная мука — 700 г, яйца — 1,5 шт., вода — 260 г, соль — 15 г; **для фарша**: свинина 75 г, говядина средней упитанности — 75 г, репчатый лук — 50 г; **для соуса**: сметана — 70 г, томат-пюре — 25 г, топленое масло — 35 г, специи; мука для обмазки краев горшочка — 20 г.*

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ

Приготовить пресное тесто и фарш. Для этого говядину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать на кусочки, лук репчатый на 4 части. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить соль, перец, холодную воду и тщательно перемешать. Формовать пельмени, как указано выше. Варить в кипящей подсоленной воде. Посыпать зеленью. Подать с уксусом, сметаной или маслом.

***Состав для теста**: мука — 320 г, яйцо — 1 шт., соль, вода — 120 г, мука для подсыпки — 20 г; **для фарша**: говядина — 430 г, лук — 50 г, вода — 90 г, соль, перец; масло — 75 г, уксус — 25*

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Приготовить пресное тесто и фарш. Для этого подготовленное и нарезанное кусочками мясо говядины и жирной свинины пропустить через мясорубку с чесноком и репчатым

луком. В полученный фарш добавить соль, перец, молоко, тщательно вымешать. Далее приготовить пельмени, как сказано в рецепте «Пельмени». Подать с маслом, уксусом, кетчупом или сметаной.

***Состав для фарша**: говядина — 200 г, свинина — 240 г, лук 30 г, молоко — 160 г; мука для подсыпки — 20 г; масло, уксус, кетчуп, сметана.*

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

Замороженные готовые пельмени поместить на раскаленную сковороду не размораживая и жарить, переворачивая с одной стороны на другую. Подать в этой же сковороде со сметаной.

***Состав**: пельмени — 15 шт., масло — 25 г, сметана — 30 г.*

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Отварные или жареные пельмени выложить на порционную сковородку, полить сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф для запекания.

***Состав**: пельмени — 15 шт., сметана — 40 г, сыр — 8 г, масло — 5 г.*

ВАРЕНИКИ

Приготовление теста. В муку добавить нагретое до 30–35 °С молоко или воду. Затем ввести яйца, соль, сахар и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30–40 минут.

Приготовление творожной начинки. Творог протереть, к нему добавить яйца, муку, сахар, сливочное масло, ванилин и все тщательно перемешать.

Приготовление вишневой начинки. У вишни удалить плодоножки и косточки, промыть, пересыпать сахаром и оставить на 3–4 часа в прохладном месте. Выделившийся сок отделить, а мякоть использовать в качестве начинки.

***Состав для теста**: пшеничная мука — 700 г, яйца — 1,5 шт., молоко — 250 г, сахарный песок — 25 г, соль — 10 г; **для творожной начинки**: творог — 800 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 90 г, пшеничная мука — 40 г, сливочное масло — 40 г, ванилин; **для вишневой начинки**: вишня — 1,5 кг, сахарный песок — 150 г.*

УШКИ из говядины

Приготовить фарш и тесто. Для фарша отварную говядину мелко порубить, смешать с растопленным маслом и рубленым (либо тертым) луком, поджаренным на этом масле.

Туда же добавить немного вареных грибов, тертой булки, взбитое яйцо, перец и соль. Тесто приготовить, как в рецепте «Лапша с творогом», раскатать его тонким пластом, нарезать квадратики с размером стороны 5 см. На каждый такой кусочек положить фарш и склеить на угол, косынкой. Ушки по форме напоминают пельмени. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности (как всплывут на поверхность). В постный день ушки делаются из грибного фарша (см. рецепт «Пельмени»).

УШКИ ИЗ КИСЛОЙ ИЛИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Приготовить пресное тесто и фарш. Для этого кислую капусту отжать, поджарить с рубленым луком и перчиком. Свежую мелконашинкованную капусту посолить, когда сок выступит — его отжать, капусту пережарить с луком до готовности. Фарш можно подсластить. Тесто раскатать, нарезать на кусочки, разложить на них капусту, склеить и варить, как сказано выше.

УШКИ ИЗ КАШИ

Обычную кашу пережарить с кусочками репчатого лука и маслом, влить в эту начинку для сочности немного бульона, при желании добавить стертой в массу отварной печени, вымешать начинку, приготовить пресное тесто и сделать ушки, как сказано в основном рецепте.

МАКАРОНЫ ДОМАШНИЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ

Пресное тесто нарезать как лапшу, сварить в воде с добавлением соли. Откинуть на дуршлаг, облить холодной водой. Масло нагреть до красноватого цвета. Приготовить для запекания в духовке массу из макарон, этого масла, изюма без косточек и добавить еще немного корицы. Запечь в форме.

Можно запечь макароны с сыром, заправив им 2 стакана сметаны с несколькими желтками и растопленным маслом, взбитыми в пену белками. Этим соусом полить макароны в форме — и поместить в духовку. Главное — макароны должны быть уже сваренными.

Сварив в сладком молоке с маслом макароны, охладить их,

не сливая молока. Соединить с 8 желтками, посыпать макароны корицей, и со взбитыми белками все перемешать и запечь в форме, обсыпав ее перед этим поверх масла на стенках и донышке сухарной крошкой.

В такую форму можно также положить слоями отваренные на подсоленной воде домашние макароны и мясной фарш (мелкорубленное мясо и репчатый лук жарятся в масле с перцем и солью), полить маслом и запечь.

ЛАПША С ТВОРОГОМ

Приготовление теста. В холодную воду ввести сырые яйца, соль, перемешать, добавить муку не ниже 1 сорта и замесить крутое тесто, которое выдерживают 20–30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста поместить на стол, посыпанный мукой, и раскатать в пласт толщиной 1–1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты сложить один на другой, нарезать их на полоски шириной 35–45 мм, которые в свою очередь нарезать поперек полосками 3–4 мм или соломкой. Лапшу раскатать на посыпанном мукой столе слоем не более 10 мм и подсушить 2–3 часа при 40–50 °С.

Готовую лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Полить растопленным маслом. При подаче выложить на тарелки, посыпать размятым творогом и сахаром.

***Состав**: мука — 300 г, яйца — 2 шт., сливочное масло — 75 г, творог — 250 г, сахарный песок — 75 г, соль.*

БЛИНЫ ОБЫЧНЫЕ

В кастрюлю вылить подогретое молоко, растворить в нем дрожжи, добавить муку и размешать до однородной массы. Поставить тесто в теплое место для брожения. Другую часть молока подогреть до 30–40 °С, добавить туда масло, сахар, желтки яиц, соль и все тщательно перемешать, сюда же добавить подготовленную ранее опару. Белки яиц взбить в густую пену и перед выпеканием осторожно, помешивая, ввести в тесто.

Блины выпекают на чугунной сковороде на топленом масле. Блины можно подавать с маслом, вареньем, медом, сметаной, икрой.

***Состав**: мука — 400 г, молоко — 0,5 л, топленое масло — 40 г, яйца — 3 шт., дрожжи — 20 г, сахарный песок — 15 г, соль.*

БЛИНЫ ЗАВАРНЫЕ

Взять половину отпущенной нормы пшеничной и гречневой муки, просеять, заварить крутым кипятком, размешать, чтобы получилась однородная масса без комков, и поставить остывать. В чуть теплое тесто добавить разведенные в 1/2 стакана воды дрожжи, хорошо промешать и поставить посуду с тестом в емкость с подогретой водой. Когда тесто начнет подниматься, влить половину нормы теплого молока, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать и ждать, когда тесто поднимется вновь. За полчаса до выпечки блинов прокипятить вторую норму молока с 50 г масла и этой смесью обварить тесто. Когда тесто слегка остынет, добавить взбитые яйца, соль, тщательно вымешать тесто и после того, как оно снова поднимется, приступить к выпечке блинов. Приготовление теста требует много времени и труда, но результат превосходит все ожидания. Блины будут легкие, пышные, пористые и, что самое главное, вкусные.

Подавать к столу горячими с теми добавками, которые у вас под рукой или которые вы предпочитаете.

Состав: *пшеничная мука — 400 г, гречневая мука — 400 г, дрожжи — 40 г, молоко — 400 г, яйца — 3 шт., масло 50 г.*

БЛИНЫ С «ПРИПЕКОМ»

Блины с припеком можно готовить разные: пшеничные, гречневые, смешанные и т. д. Припеками могут являться: лук репчатый, лук зеленый, кусочки рыбы, яйцо вареное, мелко нарубленное, снетки и т. д. Взять любой из перечисленных продуктов, мелко нарезать и обжарить, сверху вылить тесто для блинов и жарить.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

В теплой воде развести взбитые яйца, соль, сахар и соду, всыпать просеянную муку и размешать, чтобы не было комков. В стакане воды развести лимонную или винную кислоту. Этот раствор влить в тесто и размешать. Если у вас нет кислоты, то муку, яйца, соль и сахар смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды и влить в тесто перед выпечкой.

Состав: *мука — 500 г, вода или молоко — 600 г, яйца — 3 шт., соль, сода, кислота.*

ГРЕЧНЕВИКИ

Гречневик — это блин из гречневой муки. Если гречневой муки у вас нет, ее, хоть и «крупного помола», можно получить,

измельчив крупу на кофейной ручной мельнице или мельничке для перца либо заменить смесью для детского питания с гречей.

Взять 3 стакана смолотой гречневой крупы, 2 стакана молока или воды. Замесить тесто с добавлением растворенных в воде дрожжей (3 ложки), 2 сырых яичных желтков. Добавить кусок растопленного масла (по вкусу), выбить деревянной ложечкой или лопаткой. Теперь следует некоторое время подождать, пока тесто поднимется, а потом печь блины на разогретой, смазанной маслом сковороде.

ПЫШНЫЕ ГРЕЧНЕВИКИ

На всю ночь поставить подходить тесто из пшеничной муки, 600 г воды и 2 чайных ложек дрожжей. Рано утром перемешать его, всыпав на каждые 400 г муки, использованной в опару, 200 г гречневой муки, посолить, дать тесту взойти в течение часа, вылить в массу чайную ложку подогретого молока, смешать, снова дать подойти тесту и начинать печь.

ЯИЧНЫЕ ГРЕЧНЕВИКИ

Намолоть или взять готовые 9 стаканов гречневой муки, перемешать ее с тремя стаканами пшеничной. В 3 стакана этой смеси влить кипятку. Спустя некоторое время в эту густую массу вбить 6 яиц, добавить неполный стакан жидких дрожжей, сливочного растопленного масла (не горячего), остальную мучную смесь. Подогреть воду и разбавить тесто до густоты теста для оладий, опять выбить, подождать, пока взойдет, и печь блины.

ГРЕЧНЕВИКИ ПОСТНЫЕ

Смесь из гречневой и пшеничной муки (3:1) развести теплой водой и жидкими дрожжами (на 4 стакана муки — 2 столовые ложки), поставить в теплое место подняться. Потом можно печь блины.

СЛИВОЧНЫЕ ГРЕЧНЕВИКИ («ЦАРСКИЕ»)

Заварить на огне в кастрюльке, постоянно перемешивая, в 300 г сливок 200 г муки.

Снять тесто с огня, прокипятив его, и остудить на холоде, совершая вращательные движения ложкой в одном направлении. Взбить еще 200 г размягченного сливочного масла с четвертью

стакана сахарной пудры (песку) и 5 сырыми желтками. Охлажденное тесто и взбитую желтковую массу опять перемешать в том же направлении (например, по часовой стрелке). Взбить половину стакана густых сливок. Развести тесто из мучной массы, взбитых сливок, половины ложки воды с душистой пищевой эссенцией, мешая в одну и ту же сторону. Из этого теста печь блины.

ГРЕЧНЕВИКИ КРАСНЫЕ, НА ОПАРЕ

Для этих гречневиков подходит мука только самого высокого сорта. Развести дрожжи в воде. Взяв 800 г муки, полстакана жидких дрожжей и молоко, замесить сметанообразное тесто, поставить его в тепло подниматься. Растопить на огне 100 г масла, немного охладить и вбить его в опару с 10 сырыми яичными желтками, размешать с этой массой еще чуть более 800 г муки, разбавить молоком, дать тесту взойти. Сбив круто оставшиеся белки, смешать их с блинной массой, посолить ее. Из этого теста можно печь блины.

ВЫСОКИЕ ГРЕЧНЕВИКИ

Очень хорошо вымешать массу из 6 стаканов гречневой муки и 3 стаканов молока, затем долить 6 стаканов горячего молока и опять месить до остывания. Смешать тесто с небольшим количеством жидких дрожжей (распущенных в молоке). Дать опаре подойти в тепле. Взбить всю эту массу в миксере, подсыпать еще 6 стаканов, но уже пшеничной, высокосортной, муки, вылить 15 сырых желтков, затем оставшиеся от них взбитые белки, 6 ложек растопленного масла, 5 стаканов молока, подсолить, поставить в теплое место, а когда тесто взойдет, печь блины.

КУЛЕБЯКА ПО-РУССКИ

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Затем приготовить начинку: рыбу без костей поджарить в масле с 5 головками лука, прибавить рубленую зелень укропа и все хорошо порубить. Отдельно 1,5 стакана манки растереть с сырым яйцом, высушить и протереть через решето. Когда вода закипит, всыпать крупу, хорошо перемешать, посолить и поставить ненадолго в духовую печь, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем.

Отдельно приготовить ломтики из семги или провесной

лососины (вяленой) и сделать кулебяку: на металлическое круглое блюдо разложить тесто, оставляя настолько края, чтобы ими можно было сверху закрыть фарш, и защипать. На середину этого теста поместить половинное количество фарша, на него ломтики рыбы, на них остальной фарш, защипать, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в печь.

Отдельно подать сливочное масло и паюсную икру.

***Состав**: мука — 400 г, топленое сливочное масло — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 1,5 стакана, дрожжи — 25–30 г, соль;* ***для фарша**: свежая рыба без костей — 400 г, лук — 2 шт., топленое сливочное масло — 150 г, зелень укропа — 1/2 стакана, манная крупа — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., семга или лососина — 300 г.*

РАССТЕГАЙ «МОСКОВСКИЙ»

Приготовляют расстегай «Московский» из дрожжевого теста с различными фаршами: мясным с яйцом, рыбным с рисом или грибным с рисом. Подают расстегай тотчас после его выпечки с мясным, рыбным или грибным бульоном или без бульона как горячую закуску. Для приготовления расстегая используют опарное или безопарное дрожжевое тесто. Ввиду того что расстегаи заранее не выпекают, готовое тесто для хранения ставят в холодное место (температура плюс 1–2 °С). В процессе хранения периодически производят обминку теста.

Готовое тесто разделать на шарики весом по 150 г, положить их на стол, посыпанный мукой, сверху также посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и в таком виде оставить на 10–15 минут для расстойки. После этого шарики раскатать в виде круглых лепешек толщиной 4–5 мм, на середину каждой выложить фарш и защипать края теста пальцами, оставляя середину открытой. На рыбный фарш дополнительно поместить ломтик соленой семги, отварной осетрины или севрюги весом 15–20 г.

Выпекают расстегай, смазав его яйцом, преимущественно в русской печи или в духовом шкафу при температуре 280–290 °С.

Перед подачей к столу края расстегая смазывают сливочным маслом.

Приготовление мясного фарша с яйцом. Сырую говядину пропустить через мясорубку с двумя решетками. Фарш поместить на смазанную жиром сковороду и, периодически помешивая, обжарить. Обжаренное мясо еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить рубленые вареные яйца, заправить бульоном, солью, перцем и перемешать.

Приготовление рыбного фарша с визигой. Филе судака без кожи и костей или осетрину и севрюгу без хрящей и кожи нарезать на куски и припустить. Вяленую визигу варить до полного размягчения в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Готовую визигу измельчить, добавить пассерованный лук, подготовленную визигу, рассыпчатый рис, зелень петрушки, белый соус, соль, перец и тщательно перемешать.

Приготовление грибного фарша с рисом. Отваренные и измельченные грибы поджарить и смешать с рассыпчатым рисом и пассерованным луком. На грибном бульоне с добавлением муки, соли и перца приготовить грибной соус и влить его в фарш.

Размешать.

***Состав для теста**: пшеничная мука высшего сорта — 100 г, сахарный песок — 5 г, дрожжи — 1,5 г, вода — 45 г, яйца — 15 г, сливочное масло — 10 г, соль; **для мясного фарша**: говяжье мясо — 110 г, яйца — 20 г, сливочное масло — 8 г, молотый перец, соль — 2 г, мука — 1 г; для **рыбного фарша**: семга, осетрина или севрюга — 95 г или свежий судак — 120 г, вяленая визига — 2 г, рис — 5 г, репчатый лук — 5 г или зеленый — 6 г, молотый перец, зелень петрушки — 2 г, сливочное масло — 8 г, белый соус; **для грибного фарша**: белые сушеные грибы — 20 г, рис — 10 г, сливочное масло — 7,5 г, репчатый лук — 3 г, мука — 1 г, соль — 1,5 г, молотый перец.*

ПИРОГ-КАРАВАЙ ИЗ БЛИНОВ

Испечь обыкновенные блины. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать сухарями и поместить в нее обжаренные с обеих сторон блины, каждый раз перекладывая два соседних блина каким-либо фаршем для пирогов или пирожков; смазать сверху маслом и поставить в печь, чтобы блюдо запеклось под крышкой.

Этот каравай подают к щам. Если его подают как отдельное блюдо, то к нему следует какой-либо соус.

***Состав**: мука — 4 стакана, молоко — 4,5 стакана, сухие дрожжи — 1 ст. ложка, соус.*

ПИРОЖКИ ИЗ БЛИНОВ

Растереть добела масло с яичными желтками, развести их молоком, потом всыпать муку, посолить, все время непрерывно помешивая, пока все вместе хорошо не разотрется и не сделается жидкое тесто. Затем взбивать не менее получаса, т. к. всякое тесто тем лучше, чем более взобьется. Затем взять небольшую сковородку и, разогрев, протереть мелкой солью (это делается

для того, чтобы блины не пригорали, легче отделялись от сковороды). Потом намазать сковороду маслом или шпиком и, вливая половником тесто, печь блины, смазывая сковороду маслом или шпиком при печении каждого блина. Когда все блины будут выпечены, то наложить на каждый блин какого угодно фарша или начинки: из говядины с яйцом, из капусты или каши. Каждый блин, свернутый в трубочку, перед укладкой осторожно обвалять в яйце, обсыпать толчеными сухарями, поместить на большую сковороду и запечь в распущенном коровьем масле.

Пирожки эти подают к щам или к борщу.

Состав: *мука — 200 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, яйца для обвалки — 2 шт., яичные желтки — 3 ст. ложки, толченые сухари — 4 ст. ложки, молоко — 600 г, соль.*

КУРНИК

Подготовленное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать 2 лепешки круглой формы, одна из которых диаметром больше другой (1/8 теста оставить для оформления). Приготовить отдельно 4 вида фарша:

1. Мякоть вареной курицы нарезать мелкими ломтиками и заправить маслом.
2. В вареный рис добавить 1/4 нормы мелко нарезанных вареных яиц, заправить маслом.
3. Отварные грибы слегка обжарить и добавить вареные петушиные гребешки, нарезанные ломтиками.
4. Вареные яйца мелко нарезать и заправить маслом с добавлением рубленой зелени или укропа.

На лепешку теста меньшего диаметра положить блинчик, затем 2 слоя фарша в последовательности, которая указана выше. Фарш уложить в форме тупого конуса так, чтобы края лепешки теста оставались свободными на 2–3 см, а сверху фарш накрыть также печеным блинчиком и покрыть тестом — лепешкой большего диаметра. Для того, чтобы края теста не разошлись во время выпечки, места его соединения смазать сырым яичным желтком, сверху из оставленного для отделки теста приготовить украшения в форме кружочков, звездочек, елочек, ромбиков, затем смочить яичным желтком весь пирог и выпечь.

Приготовление блинчиков. Яйца, соль, сахар размешать, добавить холодное молоко (половину нормы), высыпать муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процедить. Блинчики выпечь на смазанной жиром разогретой сковороде. Налитое тесто

поворачиванием сковороды распределить ровным слоем по всей поверхности и обжарить с двух сторон.

***Состав для теста**: мука — 225 г, сливочное масло 150 г, яйцо — 1 шт., вода — 100 г, лимонная кислота; **для блинчиков**: мука — 40 г, молоко — 100 г, яйца — 10 шт., сахарный песок — 2 г, жир — 2 г; для фаршей: куры — 450 г, петушиные гребешки — 30 г, рис — 60 г, яйца — 4 шт., белые свежие грибы — 150 г, сливочное масло — 50 г, зелень петрушки или укропа — 8 г, соль — 5 г, черный перец.*

СМЕТАННЫЕ ПИРОЖКИ

Влить 2 стакана хорошей свежей сметаны в широкую глубокую посуду, всыпать понемногу 4 стакана муки, растирая хорошенько, чтобы мука полностью соединилась со сметаной и получилось тесто. Посолить по вкусу, еще раз растереть и потом выложить тесто на стол, разделить его на небольшие куски в виде маленьких булочек. Дать им полежать 5 минут, потом провести скалкой по каждой булочке и слегка придавить. Поместить любой фарш, закрыть и защипать сверху, смазать яйцом, выложить пирожки на противень, смазанный маслом, и поставить в очень горячую печь на 15 минут.

Эти пирожки подают к супам, щам, борщу.

***Состав**: хорошая, не очень кислая сметана — 2 стакана, мука — 4 стакана, яйцо для смазки — 1 шт., соль.*

ВАТРУШКИ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

Приготовить тесто, для этого взять 1,5 стакана теплого молока или воды, чайную ложку дрожжей и смешать. Потом всыпать половину приготовленной муки, хорошенько помешивая веселкой, немного посолить, помешать с полчаса и поставить в теплое место. Когда опара или тесто поднимется, то всыпать остальную муку, добавить 2 яичных желтка и 1 белок, влить растопленное масло, посолить и все взбивать хорошенько веселкой полчаса, пока тесто не будет отставать от краев горшка, а потом опять поставить в теплое место, дав ему хорошенько подняться. Когда тесто поднимется, выложить его на стол, посыпанный немного мукой, чтобы тесто не приставало, раскатать его в плоскую лепешку толщиной в полпальца, нарезать из теста кружков, на которые помещают творог или другую начинку.

Приготовление творожной начинки. Взять свежий творог, выжать из него воду, всыпать 1 столовую ложку сахара, влить 1

столовую ложку растопленного масла, 1 столовую ложку сметаны, 1 яйцо, добавить соли по вкусу. Все хорошенько растереть.

Приготовление пшенной начинки. Пшено сварить с молоком до густоты размазни, затем прибавить масло, посолить и, когда остынет, прибавить три размешанных сырых яйца.

Приготовление начинки из гречневой каши. Гречневую кашу сварить в молоке или бульоне, смешать с половинным количеством отваренной в соленой воде телячьей печенки, которую мелко рубят, и прибавить мелкорубленого и поджаренного в масле лука, немного соли и перца.

На каждый кружок теста поместить по столовой ложке начинки, загнуть кругом края, смазывая их немного белком. Когда все ватрушки будут готовы, взять 1 яйцо, смешать вместе белок с желтком и перышком смазывать начинку на каждой ватрушке. Потом сырым полотенцем вытереть железный лист и уложить одну подле другой все ватрушки.

Затем поставить их в горячую духовую печь и посматривать чаще. Когда края зарумянятся, значит, ватрушки готовы. Вынуть, сложить на блюдо и подавать горячими к столу.

Из такого же теста можно делать ватрушки с яйцами, вареньем или протертыми печеными яблоками.

***Состав для теста**: молоко или вода — 2 стакана, дрожжи — 1 ч. ложка, мука — 800 г, топленое сливочное масло — 100 г, яйца — 3 шт., соль; **для творожной начинки**: творог -600 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1 ст. ложка, соль; **для пшенной начинки**: пшено — 1,5 стакана, молоко — 600 г, сливочное масло — 100 г, соль, яйца — 3 шт.; **для начинки из гречневой каши**: гречневая крупа — 2 стакана, вареная и протертая на терке печенка 2 стакана, сливочное масло -200 г, соль, перец, лук — 4 шт., соль и перец по вкусу, молоко или бульон.*

ПОНЧИКИ

Приготовить дрожжевое тесто. Из готового теста сформовать чайной ложкой шарики величиной с грецкий орех, погрузить их один за другим в сильно нагретый фритюр и жарить до образования золотистого цвета. Вынуть шумовкой, откинуть на сито, дать стечь маслу, посыпать сахарной пудрой.

Подать со сладким сиропом.

***Состав**: дрожжевое тесто — 1 кг, сахарная пудра — 1/2 стакана, сироп — 600 г.*

ПЫШКИ

Замесить тесто в 2 стаканах теплого молока, разведя в нем 4 сырых яйца, 2 ложки сахарного песка и столько же сухих дрожжей, добавить растопленное масло и ввести, помешивая, 800 г муки. Пока это тесто подходит в теплом месте, в кастрюле растопить 400 г свиного или гусиного жира с 400 г масла (вместо сливочного можно взять соевое или растительное, топленое сливочное).

Взошедшее тесто набрать в ложку и опустить в разогретый жир, и так — до последнего кусочка теста, поджаривая по 2–3 за один раз до образования румяной корочки.

Особенно вкусны такие пытки с сахарной пудрой, вареньем, сливками и т. п.

ПЫШКИ С ВАРЕНЬЕМ

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать на столе в пласт, нарезать на кружочки, не слишком тонкие. В них поместить понемногу джема, конфитюра, повидла, варенья, сгущенного молока (уваренного до цвета чая), сгущенного молока с толчеными орехами и т. д. — не более чайной ложечки. Покрыть кружочки с вареньем другими, без варенья, концы прочно склеить, чтобы получилась маленькая круглая булочка. Такие пышечки уложить на противень, посыпанный мукой, дать им «расстояться», а когда они подойдут, опустить в горячий жир и пожарить по одной. Можно также испечь в духовке.

ПАМПУШКИ

Протертую творожную массу замесить с сырым яйцом, мукой и солью. Маленькие булочки из этого теста опускать по одной в кипящую воду, вылавливать шумовкой и складывать на блюдо. Полить горячим маслом.

Подать со сметаной.

БУЛОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Готовое тесто разделить на кусочки весом примерно 50 г, разделать круглые булочки, уложить на лист, дать расстояться, смазать разведенным яйцом, посыпать размельченным миндалем или орехами и выпекать. У охлажденных булочек ножом срезать верхушку. Сливки взбить с сахаром и ванилью и заполнить ими булочки,

покрыть срезанной верхушкой и посыпать сахарной пудрой. Булочки можно начинить вареньем.

Состав: *молоко — 1/2 л, пшеничная мука — 1,2 кг, дрожжи — 75 г, сливочное масло — 200 г, сахарный песок — 200 г, яйца — 2 шт., соль, миндаль — 25 г, сахарная пудра, сливки — 200 г, сахарный песок — 50 г, ваниль.*

БУЛОЧКИ С ТМИНОМ

Приготовить опарное дрожжевое тесто. Готовое тесто разделить на кусочки весом примерно 45–50 г, разделать из них круглые булочки, уложить на лист и поставить на расстойку. Затем смазать разведенным яйцом, в середине вдавить кусочек сливочного масла, посыпать тмином и выпекать.

Состав: *молоко — 1/2 л, пшеничная мука — 1,2 кг, сливочное масло — 150 г, сахарный песок — 100 г, соль, яйцо, сливочное масло — 50 г, тмин.*

РОЗОВЫЕ БУЛОЧКИ

Приготовить слоеное дрожжевое тесто, раскатать в пласт толщиной 1–2 см, нарезать на квадраты (8 х 8 см), затем углы квадрата загнуть к центру и прижать. Разделанные булочки уложить на лист, дать расстояться, смазать разведенным яйцом и выпечь в духовке.

Состав: *молоко — 1/2 л, пшеничная мука — 1 кг, дрожжи — 50 г, сливочное масло — 200 г, сахарный песок — 100 г, соль.*

БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ, ТВОРОГОМ И ОРЕХАМИ

Из молока, сахара, дрожжей и 2 столовых ложек муки приготовить закваску (см. рецепт «Черный хлеб (ржаной)»). В просеянную муку примешать эту закваску, яйцо и яичные желтки, размешанные в молоке, сахар, растопленное теплое масло, измельченную лимонную цедру и щепотку соли. Из молока, дрожжей, 1 чайной ложки сахарной пудры, муки, желтков яйца, лимонной цедры, соли замесить тесто. Дать ему подойти 1 час. Затем раскатать на посыпанной мукой разделочной доске в пласт, нарезать на квадратики, которые намазать вареньем, и защепить в виде булочек. Булочки переложить в хорошо смазанный маслом противень, сверху и с боковых сторон смазать их растопленным маслом, чтобы они не слипались при выпечке. Булочки оставить на противне на расстойку и выпечь в горячей духовке. Готовые булочки переложить с противня, охладить и посыпать сахарной

пудрой.

В качестве начинки также используют спелые фрукты (сливы, клубнику, черешню, абрикосы), предварительно удалив из косточки и посыпав сахарным песком. Вместо варенья можно использовать ореховую начинку либо творожную.

Приготовление ореховой начинки. Для этого молоко с сахарной пудрой и ванильным сахаром довести до кипения, добавить орехи, тертые бисквитные сухари (или печенье), изюм; смесь размешать.

Приготовление творожной начинки. Творог протереть через сито, перемешать с сахаром, сметаной и примешать яичный белок, взбитый в густую белковую пену.

***Состав**: мука — 600 г, молоко — 1 стакан, желтки — 3 шт., яйцо — 1 шт., сахарная пудра -1/4 стакана, растопленное сливочное масло — 150 г, цедра от 1,5 лимона, немного соли, варенье; **для закваски**: молоко — 3 стакана, дрожжи — 30 г, сахарная пудра — 2 ч. ложки, мука — 2 ст. ложки; **для ореховой начинки**: молоко — 1/2 стакана, сахарная пудра — 1 стакан, ванильный сахар — 1 пакетик, растертые орехи — 250 г, тертые бисквитные сухари — 2 ст. ложки, изюм — 2 ст. ложки; **для творожной начинки**: творог — 300 г, сахарная пудра — 100 г, желток — 1 шт., сметана или молоко — 3 ст. ложки, изюм — 50 г, белок — 1 шт.*

БУЛОЧКИ-МОНЕТКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Муку, смешав с солью, просеять через сито, добавить измельченную лимонную цедру, яичный желток, размешанный в молоке, тертый на терке картофель, растопленное теплое масло. В молоке размешать дрожжи, сахар и оставить закваску бродить. Готовую закваску добавить в муку и замешать не слишком крутое тесто. Тесто тщательно вымешать и оставить в теплом месте бродить. Затем чайной ложкой, смоченной в растопленном масле, формовать кружочки диаметром 3 см и выкладывать их на смазанный маслом противень. «Монетки» стараются не помещать на противень вплотную друг к другу, боковые стороны смазывают растопленным маслом. Готовые к выпечке булочки-монетки оставить на некоторое время на противне на расстойку, а потом выпечь в горячей духовке. Готовые изделия подать к столу с ванильным кремом.

Приготовление ванильного крема: молоко, яичные желтки, муку, сахарную пудру и ванильный сахар тщательно перемешать и, постоянно помешивая, сварить до загустения массы.

***Состав**: мука — 400 г, соль по вкусу, сахарная пудра — 1 ст.*

ложка, желток — 1 шт., цедра лимона, молоко — 1 стакан, вареный картофель — 1 шт., растопленное масло — 5 ст. ложек; ***для закваски****: молоко — 2 стакана, дрожжи — 20 г, сахарный песок — 1 ст. ложка; для* ***ванильного крема****: молоко — 0,5 л, желтки — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка, ванильный сахар — 1 пакетик.*

БУЛОЧКИ-СКОРОСПЕЛКИ

В муке размешать соль, масло, добавить сахар, растертые дрожжи, яичные желтки, размешанные в молоке, ванильный сахар и замесить тесто. Вымешанное тесто переложить на посыпанный мукой стол вши доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать фигуры круглой формочкой в виде булочек. В середине каждой булочки сделать углубление. Изделия оставить на 1 час на расстойку. Затем края булочек смазать яичным желтком, середину наполнить вареньем; булочки переложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Состав*: пшеничная мука — 400 г, немного соли, сливочное масло — 180 г, сахарная пудра — 60 г, дрожжи — 30 г, молоко — 0,25 л, желтки — 4 шт., ванильный сахар — 30 г, варенье.*

МАЛЕНЬКИЕ БУЛОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Приготовить тесто по предыдущему рецепту, разделить столовой ложкой на кусочки, уложить их в смазанные маслом, посыпанные мукой специальные гофрированные формочки (корзиночки), поставить в теплое место на расстойку. Выпекать в средненагретом жарочном шкафу, затем вынуть и дать им остыть. Сварить сахарный сироп в соотношении 1:1, ароматизировать его ромом или коньяком и пропитать им готовые маленькие булочки. Отдельно взбить сливки и смешать их с сахарной пудрой и растворенным шоколадом. Булочки нарезать ножом по горизонтали до половины и при помощи кондитерского мешочка наполнить разрез взбитыми сливками и шоколадом. Украсить розочкой из сливок, уложить готовое изделие на блюдо и подать холодным.

Состав*: дрожжевое тесто — 600 г, сливочное масло для смазывания формы — 1 ч. ложка, мука — 2 ст. ложки, шоколад — 100 г, сливки — 500 г, сахарный песок — 150 г, сахар для сиропа — 500 г, коньяк — 100 г.*

БУЛОЧКИ С КАРАМЕЛЬЮ

Булочки сформировать как в основном рецепте, в качестве начинки использовать карамель. Булочки обмакнуть в масло и уложить в форму близко друг к другу, смазать яйцом. Печь 15–20 минут при температуре 220 °С.

Состав: *дрожжевое тесто — 600 г, сливочная карамель с малиновой, клубничной и другими начинками — 300 г.*

РОГАЛИКИ

Тесто поставить безопарным способом. Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см и нарезать в виде ромбов с сильно вытянутыми сторонами. На середину положить варенье, тесто свернуть с угла на угол, а затем согнуть в виде полумесяца. Сформованные рогалики уложить на лист, смазанный маслом, и поставить на расстойку на 40–50 минут. После расстойки рогалики смазать яйцом и минут через 8 — 10 поставить в печь. Выпекать рогалики при температуре 220–230 °С. Продолжительность выпечки 20–25 минут.

Состав: *мука — 7 стаканов, сахарный песок — 1 стакан, топленое масло — 1/2 стакана, яйца — 6 шт., молоко — 2 стакана, соль — 1,5 ч. ложки, дрожжи — 50 г, варенье без косточек — 1 стакан.*

РОЖКИ С ОРЕХАМИ

Масло растереть с сахаром, добавить яичные желтки, яйца, массу перемешать. Затем добавить муку, соль, дрожжи, разведенные в молоке, замесить тесто и, тщательно вымесив его, оставить бродить. Готовое тесто выложить на посыпанную мукой разделочную доску, разделить на две части, каждую раскатать в пласт, нарезать прямоугольники, которые намазать начинкой, свернуть в рожки и оставить на расстойку. Затем готовые изделия переложить на смазанный маслом противень, смазать яичным желтком и выпечь в горячей духовке.

Приготовление ореховой начинки: растертые орехи залить сметаной, добавить в массу тертые бисквитные сухари (или печенье), жидкий мед, сахарную пудру, ванильный сахар; массу размешать.

Состав: *сливочное масло или маргарин — 200 г, сахарная пудра — 1/2 стакана, желтки — 2 шт., яйца — 2 шт., мука — 500 г, немного соли, дрожжи — 30 г, молоко — 1,3 стакана;* ***для ореховой начинки:*** *растертые орехи — 150 г, сметана или молоко — 6 ст. ложек, тертые бисквиты или печенье — 2 ст. ложки, мед*

— 1 ч. ложка, сахарная пудра — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1 пакетик.

СТРУДЕЛЬ С ВИШНЕВОЙ НАЧИНКОЙ

Не очень круто замешать на воде тесто, в которое добавить 50 г сливочного масла и соль. Хорошо растертое тесто разделить на две части и дать ему выстоять 15 минут. Затем каждую часть раскатать и растянуть скалкой на все стороны стола (предварительно покрыв его чистой скатертью). Раскатанному тесту дать снова отдохнуть в течение 10 минут, после чего его начинают растягивать через весь стол, опуская концы пласта за край стола. Чем тоньше растянуто тесто, тем лучше будет качество струделя. При определенной сноровке удается вытянуть тесто толщиной в папиросную бумагу. Как правило, концы теста, опущенные за край стола, всегда толще, поэтому их срезают. После того как тесто в течение 10–15 минут подсохнет, всю его поверхность сбрызнуть разогретым сливочным маслом. Края теста с помощью скатерти забросить на край стола и слегка придавить. Затем распределить начинку на одной половине растянутого теста и с помощью скатерти свернуть тесто в батон, который смазать маслом и осторожно уложить на лист, также слегка смазанный маслом. Выпечь на небольшом огне. Желательно, чтобы первые 10 минут струдель выпекался на большом огне, а затем 25–30 минут — на небольшом. Струдель можно приготовить из сдобного теста и с любой начинкой (мясным или грибным фаршем, изюмом, маком, яблоками и др.).

Приготовление вишневой начинки. Свежие вишни без косточек всыпать в сито, дать им некоторое время вылежать, затем их распределить на одной половине приготовленного пласта и посыпать сахаром.

Готовый струдель нарезать и посыпать сахарной пудрой.

***Состав для теста**: мука — 500 г, вода — 1 стакан, сливочное масло — 200 г, соль; **для вишневой начинки**: вишни — 1 кг, сахарный песок — 400 г.*

КУЛЕЧЕК С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Из молока, сахара, дрожжей и муки приготовить закваску-опару, которую оставить бродить. Муку, смешав с солью, просеять, добавить в нее сахар, измельченную лимонную цедру, яичные желтки, размешанные в молоке, растертый миндаль, изюм, растопленное теплое масло (или маргарин), закваску и замесить тесто, которое оставить бродить 40 минут. Готовое тесто

раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать квадратиками, в каждый квадратик положить ореховую начинку. Затем углы квадратика соединить сверху, слегка защепить и перекрутить, формуя кулечек. Готовые изделия переложить на смазанный маслом противень и оставить на расстойку. Затем изделия смазать яичным желтком и выпечь в горячей духовке. Готовые кулечки посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Приготовление ореховой начинки: молоко, смешанное с сахаром, довести до кипения, добавить в него орехи, измельченную лимонную цедру, немного молотой корицы, изюм; массу перемешать.

***Состав**: мука — 600 г, немного соли, сахарная пудра — 1/2 стакана, цедра от 1/2 лимона, желтки — 3 шт., миндаль — 2 ст. ложки, изюм — 2 ст. ложки, растопленное масло или маргарин — 120 г; **для закваски**: молоко — 1/3 стакана, сахарный песок — 1 ст. ложка, дрожжи — 30 г, мука — 2 ст. ложки; **для ореховой начинки**: молоко — 1/3 стакана, сахарный песок — 120 г, растертые орехи — 200 г, лимонная цедра, молотая корица, изюм — 1 ст. ложка.*

ГРЕБЕШКИ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Раскатанное тесто нарезать на прямоугольники. На середину вдоль уложить начинку — мармелад, перегнуть тесто пополам и край надрезать в виде бахромы. Гребешкам дать подняться 15–20 минут, смазать яйцом и выпечь.

***Состав**: сдобное дрожжевое тесто — 600 г, яблочный или сливовый мармелад — 600 г, яйцо — 1 шт.*

КРЕНДЕЛЬ

В подогретом молоке растворить дрожжи и добавить четыре стакана просеянной муки. Опару хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. В готовую опару положить яйца, сахар, муку, соль, масло. Все это тщательно вымесить и поставить в теплое место до увеличения объема теста примерно в два раза; готовое тесто выложить на стол, в него вмешать изюм, миндаль, нарезанный мелко, и корицу. Все хорошо перемешать и оставить на столе на 15–20 минут, покрыв тесто салфеткой. Затем скатать большой крендель в виде рога, положить на смазанный маслом противень. Крендель поставить на расстойку в теплое место на 20–25 минут. Выпекать крендель при температуре 200–210 °С. Готовый крендель глазировать помадой или посыпать сахарной пудрой.

Состав: *мука — 8 стаканов, молоко — 2,5 стакана, сливочное масло — 100 г, сахарный песок — 1,5 стакана, изюм — 1 стакан, сахарная пудра, миндаль — 1/2 стакана, корица — 1 ст. ложка, яйца — 7 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 50 г.*

МИНДАЛЬНЫЕ КРЕНДЕЛИ С КОРИЦЕЙ И ГВОЗДИКОЙ

В муке ножом размешать растопленное масло, добавить сахар, яичный желток, миндаль, корицу, молотую гвоздику и быстро замесить тесто, которое положить на некоторое время в холодное место. Готовое тесто раскатать, сформировать из него тонкие жгуты, а из них — плетенки, которым придать форму кренделей. Изделия переложить на противень, смазать яичным желтком и выпекать.

Состав: *мука — 1 стакан, сливочное масло или маргарин — 70 г, сахарная пудра — 1/2 стакана, желток — 1 шт., растертый миндаль — 1 ст. ложка, немного молотой корицы, гвоздика — 2 шт.*

КРЕНДЕЛИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ СОЛЕНОЙ ПОМАДОЙ

Дрожжи распустить в молоке. Муку, перемешав с солью, просеять через сито, размешать в ней ножом масло или маргарин, добавить дрожжи, разведенные в молоке, и замесить крутое тесто (как на лапшу). Готовое тесто раскатать на очень тонкие жгуты, которые сформировать в виде кренделей. Изделия переложить на противень, оставить на расстойку, затем смазать яйцом и выпечь в горячей духовке. Перед тем, как изделие будет готово, противень вынуть из духовки, крендели глазировать соленой помадой. Для приготовления соленой помады яичный белок, соль, муку и воду следует тщательно размешать.

Состав: *дрожжи — 20 г, немного молока, мука — 300 г, сливочное масло или маргарин — 100 г, яйцо для смазки — 1 шт.;* ***для соленой помады:*** *белок — 1 шт., соль — 2 ч. ложки, мука — 2 ч. ложки, вода — 2 ч. ложки.*

КРЕНДЕЛИ С ТМИНОМ

Из муки, смешанной с солью, маслом и яйцами, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в жгутики, сформировать из них крендели, которые смазать яичным желтком, посыпать тмином и солью, переложить на противень и выпечь в духовке.

Состав: *мука — 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин — 150 г, яйцо — 1 шт, яичный желток для смазки, тмин для*

посыпки, соль.

КРЕНДЕЛИ С СЫРОМ К ЧАЮ

В муке размешать тертый сыр, масло или маргарин, добавить соду, соль, молоко и замесить не слишком крутое тесто, которое оставить на 2 часа на расстойку. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,5 см; разрезать на полоски и сформировать в виде кренделей, которые смазать яйцом, переложить на противень и выпечь в горячей духовке. Готовые изделия не портятся долгое время, поэтому их можно готовить впрок и хранить в картонных коробках.

***Состав**: мука — 600 г, тертый сыр — 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин — 300 г, питьевая сода — 1/2 ч. ложки, молоко — 1,5 стакана, соль — 2 ч. ложки, яйцо на смазку — 1 шт.*

РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ

Рулет формируют так: тесто раскатывают в виде прямоугольника, кладут начинку и заворачивают, придают форму кольца, подковы или полена. Рулеты выпекают с различными начинками: с мясом, яйцом, фруктами, орехами, пряной зеленью и др.

Тесто приготовить опарным способом. В готовую опару заложить продукты по рецептуре (кроме корицы и орехов); тесто хорошо вымесить и выбить на столе, после чего поставить в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатать скалкой на столе, после чего поверхность пласта смазать маслом, обсыпать корицей с сахаром и завернуть в рулет.

Затем рулет смазать яйцом, обсыпать орехами и поставить в теплое место на расстойку в течение 60–70 минут. Выпекать при температуре 200–210 °С в течение 40–50 минут.

***Состав**: мука — 3,5 стакана, молоко — 1 стакан, сливочное масло — 1/2 стакана, сахарный песок — 1/2 стакана, соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 30 г, толченая корица — 1 ст. ложка, рубленые грецкие орехи — 1/2 стакана.*

РУЛЕТ С МАКОМ

Дрожжи растереть с ложкой сахарной пудры, затем добавить к просеянной муке все составные части для теста вместе с дрожжами. Быстро замесить тесто и разделить его на две части. Каждую часть раскатать на два прямоугольника. Смазать каждый начинкой, свернуть рулоном и положить в форму, смазанную

маслом. Дать подойти. Когда тесто увеличится в 2,5 раза, поставить в горячую духовку и выпекать при температуре 200–220 °С 50–60 минут. В случае необходимости тесто сверху прикрыть бумагой, чтобы верх рулета не подгорел.

Приготовление начинки. Мак промыть, залить кипятком, чтобы вода полностью его покрыла, и варить на слабом огне 25–30 минут. Затем подержать кастрюлю на огне некоторое время, чтобы излишняя влага испарилась. Пропустить мак через мясорубку 2–3 раза, используя самую мелкую решетку. В кастрюле распустить масло, положить мак, сахарную пудру, измельченные орехи, мед, апельсиновую цедру, измельченный миндаль, вымытый изюм и проварить все это в течение 15 минут, непрерывно помешивая. В горячую массу, снятую с огня, добавить, непрерывно помешивая, пену, взбитую из одного белка. Остывшей начинкой покрыть тесто.

***Состав для теста**: мука — 500 г, масло или маргарин — 150 г, яйца — 2 шт., желтки — 3 шт., сахарная пудра — 1 стакан, сливки — 1 стакан, дрожжи — 60 г, ванильный сахар — 1 пачка, цедра с половины лимона; **для начинки**: мак — 200 г, грецкие орехи — 100 г, сахарная пудра — 200 г, мед — 2 ложки, масло — 50 г, натертая цедра апельсина, сваренная в сахаре — 1 ч. ложка, очищенный и измельченный миндаль — 2 ст. ложки, изюм — 1 ст. ложка, белок — 1 шт.*

РУЛЕТ С МАЛИНОВЫМ ПОВИДЛОМ

Бисквитное тесто, приготовленное холодным способом, раскатать тонким слоем (не более 1,5 см) по смазанной маслом писчей бумаге, положенной на противень, и выпечь 15–20 минут при 200–220 °С, стараясь не засушить бисквит, иначе он будет плохо сворачиваться в рулет. Постелить на стол чистую бумагу и опрокинуть на нее противень с бисквитом. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит.

Положить на бисквит слой малинового повидла и с помощью лежащей под ним бумаги свернуть его в рулет. По желанию рулет можно заглазировать шоколадной глазурью или смазать кремом. Охлажденный рулет нарезать на пирожные и посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: яйца — 5 шт., сахарный песок — 100 г, мука — 100 г, малиновое повидло — 150 г, сахарная пудра — 40 г.*

КУЛИЧИ ИЗ КОНФЕТНОЙ МУКИ

В 1,8 л теплого молока с вечера развести муку, чтобы

получилось тесто такой же густоты, как для оладий. Сюда же положить столовую ложку жидких дрожжей, размешать и посолить. Утром, когда тесто, сделавшись пузырчатым, поднимется до краев кастрюли, добавить в него 400 г свежего растопленного сливочного масла, 2 стакана сахарной пудры, смешанной с ванилином, 400 г хорошо очищенного изюма и 200 г очищенного, но не толченого миндаля — цельного или разделенного на половинки ядрышка, 3 свежих сырых яйца. Все это необходимо хорошо размешать и, прибавляя муки, замесить настолько густое тесто, чтобы при разрезании оно не тянулось за ножом. После этого тесто оставить в той же кастрюле, чтобы оно снова поднялось, затем вынуть, разделить на две или три части. Высокие кастрюли или жестяные формы смазать густо маслом и положить в каждую из них столько теста, чтобы оно заняло только треть объема. Чтобы тесто не прилипало к рукам, их нужно тоже натереть маслом. Прежде чем сажать куличи в печь, нужно дать тесту подняться почти доверху в кастрюле или форме. Верхушку кулича смазать яйцом, размешанным пополам с водой, а затем украсить его цельным или рубленным пополам миндалем, изюмом и нарезанными цукатами. Для такого кулича понадобится примерно 4 килограмма сахарной пудры. Кулич печется в горячей печи не менее полутора часов. При желании можно добавить в тесто шафран. Щепотку его прокипятить в воде (по объему взять воды примерно чайную чашку). Отвар сцедить, и остудив немного, вылить в тесто.

АНГЛИЙСКИЙ КУЛИЧ

800 г муки, 200 г масла, 200 г сахарного песка смешать со стаканом горячего молока, вымесить как следует тесто, влить затем в него полстакана дрожжей и дать ему подойти. После этого вбить в тесто 3 сырых яйца, положить стакан коринки (мелкого изюма без косточек), опять выбить массу лопаточкой. Выложить тесто в форму для расстойки, а после этого поставить кулич в духовку.

ПАРАДНЫЙ КУЛИЧ

В молоке (1,2 л) распустить столовую ложку сухих дрожжей, вылить в опарницу. Потом, подсыпая немного муки, замесить густое тесто, как для пирога. Вымесить его как можно лучше, чтобы совершенно отставало от веселки и краев опарницы, и затем сложить в крепкий полотняный мешок, связать его бечевкой у самого края теста и опустить в ведро с водой комнатной

температуры. Когда тесто выходится, мешок перевернется одним углом вверх и сквозь поры полотна будет выходить тесто. Тогда его вынуть, разрезать бечевку, выложить опять в опарницу, прибавить стакан распущенного свежего масла. Когда масло будет растоплено, его надо осторожно слить в тесто, оставляя осадок на дне горшочка, влить туда стакан сырых яиц и всыпать пару стаканов сахарного песка, 200 г очищенного и хорошо растолченного сладкого и 6 штук горького миндаля, ложку соли, полпалочки истолченной и растертой в ступке вместе с сахаром ванили (можно взять ванилин или готовый ванильный сахар), 100 г мелкой коринки. Все это хорошенько перемешать с тестом, обмачивая руки холодной водой. Когда тесто будет пузыриться и отставать от рук, это значит — оно хорошо вымешено. Тогда его нужно выложить на стол, посыпав его предварительно мукой, и дать подняться, затем взять 2 высокие кастрюли, вымазать их дно и бока маслом и разложить в них части теста. А потом обсыпать куличи поджаренным и мелко истолченным миндалем, поставить в духовую печь на 1,5 часа, постоянно посматривая, чтобы не подгорело.

КУЛИЧИ ПО-ПОЛЬСКИ

Стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и 2 стакана муки размешать и дать им остыть до температуры парного молока. Затем прибавить 25 г сухих дрожжей, разведенных в стакане взятого молока, 2 яйца, все смешать и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. После этого прибавить восемь желтков, растертых с 800 г сахарного песка, и муки, посолить массу, хорошо вымесить и дать ей вторично подняться. После этого прибавить еще муки, тесто как можно лучше вымесить, переложить в форму и дать ему подняться в третий раз. После этого можно посадить кулич в разогретую духовку и печь.

ШОКОЛАДНЫЙ КУЛИЧ

Распустить в половине стакана воды 16 г сухих дрожжей, размешать их с полутора стаканами муки и дать этой опаре подняться в теплом месте.

После этого положить в тесто 15 желтков, растереть добела с 2 стаканами сахарного песка, выложить и втереть половину стакана натертого шоколада, четверть стакана рома, полстакана красного вина, полстакана ржаных сухарей, полстакана мелко изрубленных апельсиновых цукатов, немного толченой гвоздики

и корицы. Тесто хорошо выбить и дать ему подняться. После этого прибавить 15 взбитых белков и муки до надлежащей густоты, переложить массу в бумажную форму, вымазанную внутри маслом, дать ей еще подняться и потом — печь.

ОБЫКНОВЕННЫЙ КУЛИЧ

Вскипятить 600 г молока и дать ему остыть до температуры парного, тогда прибавить 1 кг муки и 200 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве того же молока. Тесто хорошо вымесить и дать ему подняться в теплом месте. Прибавить 5 яиц, 200 г сахарного песка, 300 г растопленного масла, немного толченого сладкого и несколько зерен горького миндаля, цедру с одного лимона, массу посолить, и по желанию можно еще добавить немного шафрановой настойки и мелкого изюму, или коринки. Все хорошо вымесить, а когда тесто начнет пузыриться, выложить его в форму, дать в ней еще раз подняться, обмазать верх яйцами, посыпать кусочками сахара и миндалем и печь.

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

В муку добавить растертое свежее сливочное масло, яйца, сахарную пудру, молоко, тертую корочку лимона, ванилин и замесить тесто. Из теста разделать печенье разнообразной формы. Выпекать 7–8 минут при 200–210 °С.

Состав: *мука — 1 кг, масло — 200 г, яйца — 6 шт., сахарная пудра — 400 г, молоко — 1/2 стакана, сода — 1/2 ч. ложки, цедра 1 лимона, щепотка ванилина.*

РУССКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Муку смешать с питьевой содой, сахаром, просеять через сито на разделочную доску, добавить в нее размягченное масло, сметану, яйцо и замесить тесто, которое раскатать на посыпанной мукой доске. Затем фигурными формами нарезать тесто. Фигуры из теста переложить на противень, смазать яйцом, наколоть сверху вилкой и выпечь в горячей духовке.

Состав: *мука — 400 г, питьевая сода на кончике ножа, сахарная пудра — 3 ст. ложки, размягченное сливочное масло — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, яйцо — 1 шт.*

ПЕЧЕНЬЕ ВОЗДУШНОЕ

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. Пена не должна растекаться. На противень, слегка смазанный маслом, выложить порциями — столовой ложкой — воздушное тесто, которое выпечь (подсушить) в умеренно теплой духовке.

***Состав**: белки — 4 шт., сахарная пудра — 1 стакан.*

МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Приготовить песочное тесто. Наполнить им кондитерский мешок с гофрированной трубочкой и выпустить на лист или противень, смазанный маслом и подпыленный мукой, печенье любой формы. Выпекать в средненагретом жарочном шкафу.

***Состав**: сливочное масло — 500 г, сахарная пудра — 300 г, яйца — 6 шт., мука — 950 г.*

ПЕЧЕНЬЕ, ИЗГОТОВЛЕННОЕ УПРОЩЕННЫМ (ЭКОНОМНЫМ) СПОСОБОМ

Масло растереть добела; постепенно, не прекращая растирания, добавить яйца, сахарную пудру, аммоний и ваниль. Затем всыпать муку и мешать до получения не очень крутого теста. Хорошо вымешанное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 см и ножом разрезать на лепешки четырехугольной формы длиной 4–5 см и шириной 2–3 см. Лепешки сверху прижать шероховатой стороной терки и уложить на смазанный маслом и подпыленный мукой противень, после чего выпекать в средненагретом жарочном шкафу 15–20 минут.

Готовые бисквиты по желанию можно сложить попарно, склеив повидлом или шоколадом.

***Состав**: сливочное масло — 50 г, сахарная пудра — 150 г, яйца — 3 шт., мука — 200 г, аммоний — 1 ч. ложка, ванильная пудра — 1 г, малиновое варенье.*

НАРОДНЫЕ ПРЯНИКИ

Муку смешать с молотой корицей и содой. В мед ввести жженый сахар, влить молоко, сметану, выбить яичные желтки и хорошо перемешать. Затем добавить муку и вымесить тесто. На противни, смазанные маслом или жиром и посыпанные мукой, уложить коржи и выпечь.

Готовые коржи охладить и нарезать пряники желаемой формы.

***Состав**: мед — 500 г, пшеничная мука — 500 г, сметана —*

1/2 стакана, молоко — 1 стакан, желтки — 2–3 шт., жженый сахарный песок — 1 ч. ложка, молотая корица — 1 ч. ложка, гашеная пищевая сода — 1/2 ч. ложки.

МОЛОЧНЫЕ ПРЯНИКИ

Приготовить пряничное тесто и раскатать толщиной 12–15 мм. Нарезать тесто на полоски шириной 10–12 см, а те в свою очередь — поперек на кусочки в виде усеченного конуса. Кусочки уложить в фигурную форму (рыбки) конусом к хвосту рыбки и вдавить равномерно по всему ее объему. Рыбку вынуть из формы и уложить на противень без смазки. Между рыбками нужно соблюдать интервал 5–6 см для равномерного пропекания изделия. Перед выпечкой пряники смазать яйцом и выпекать при температуре 270–280 °С в течение 8 — 10 минут. Сразу после выпечки поверхность пряников протереть мягкой салфеточкой.

Приготовление сиропа. Сахар с водой довести до кипения, снять шумовкой пену, долить кипяченое молоко, затем поместить в сироп масло, аммоний и ванилин, размешать и охладить сироп до комнатной температуры.

***Состав**: мука — 5 кг, сахарный песок — 2,4 кг, сливочное масло — 700 г, яйца — 5 шт., молоко — 0,5 л, аммоний — 40 г, сода — 20 г, ванилин.*

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

Медовые пряники готовят заварным способом, благодаря чему они длительное время остаются свежими и ароматизированными.

Приготовить пряничное тесто заварным способом, затем раскатать из него жгуты и разрезать их на маленькие кусочки. Из кусочков раскатать шарики, выложить их на противень, смазанный маслом, прижать пальцем, чтобы они стали плоскими, и выпекать при температуре 220 °С. Вынуть из духовки и покрыть поверхность пряника ромовой глазурью.

Приготовление ромовой глазури: сахарную пудру просеять через сито в миску, налить горячую воду и ром и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь. Ромовая глазурь может быть приготовлена и с ромовой эссенцией. Для этого берется 4 столовые ложки горячей воды и 3–4 капли ромовой эссенции.

***Состав**: яйца — 2 шт., сахарный песок — 150 г, мед — 3/4 стакана, корица — 5 г, гвоздика -5 г, мускатный орех — 2 г, рубленые цукаты — 30 г, тертые орехи — 50 г, мука — 500 г, пекарский порошок — 15 г, сахарная пудра — 200 г, ром — 60 г,*

горячая вода — 20 г.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Растопленный на огне мед смешать с сахаром, затем постепенно засыпать муку. Готовое тесто поставить в прохладное место до охлаждения. В холодное тесто разбить яйца и добавить разведенную в небольшом количестве воды соду. Хорошо все вымешать, затем ввести растопленное масло, гвоздику и рубленые орехи. Тесто раскатать на столе, посыпанном мукой, и вырезать формочками пряники. Готовые изделия выложить на холодный противень, смазанный маслом. Выпекать при температуре 200–220 °С.

Состав: *мука — 2 стакана, мед — 1 стакан, сахарный песок — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, питьевая сода — 1/2 ч. ложки, толченая гвоздика — 1/2 ч. ложки, рубленые грецкие орехи — 1/2 стакана.*

ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ

Готовое тесто раскатать толщиной 5–6 мм и зубчатой выемкой диаметром 9 см вырезать из него лепешки. На стол насыпать толстый слой сахарного песка и кружочки теста раскатать на сахаре тонкой маленькой скалкой от центра кусочка вверх и вниз до получения формы языка длиной 15–16 см.

Языки уложить на противень, смоченный водой (это предохраняет изделия от деформирования), обсыпанной сахаром стороной кверху, и вдоль языка провести линию зубчатым колесом, что предохранит его от вздувания. Через 5–6 минут после разделки языки выпечь при температуре 230–240 °С.

Подать языки на стол остывшими.

Состав: *мука — 360 г, сахарный песок — 75 г, яйцо — 1/2 шт., маргарин — 180 г, соль — 3 г, уксус, вода — 150 г.*

ШОКОЛАДНО-БИСКВИТНЫЕ КВАДРАТИКИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИМОННОЙ ПОМАДОЙ

Масло или маргарин, сахар, яичные желтки тщательно размешать, затем добавить густую белковую пену, взбитую из яичных белков, соединить с мукой. Массу слегка размешать. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне. Готовое изделие глазировать лимонной помадой и, когда помада застынет, бисквит разрезать на квадратики.

Приготовление лимонной помады: сахар, горячую воду, лимонный сок, растительное масло перемешать до получения густой, блестящего оттенка массы.

***Состав**: сливочное масло — 180 г, сахарная пудра — 1 стакан, яйца — 4 шт., шоколад — 180 г, мука — 1 стакан; **для лимонной помады**: сахарная пудра — 1,5 стакана, горячая вода — 2 ст. ложки, лимонный сок — 2 ст. ложки, растительное масло — 1 ч. ложка.*

КОНДИТЕРСКАЯ КОЛБАСКА

Сварить глазурь. Для этого смешать молоко, какао, сахар и кипятить 5 минут. Вафли измельчить. Готовое печенье обмакнуть в глазурь и обвалять в вафлях.

***Состав**: печенье — 300 г, сахарный песок — 3–4 ст. ложки, вафли.*

ОРЕХОВЫЙ КЕКС

Яйца смешать с сахаром и взбить добела, затем добавить муку, растопленное слегка масло и углекислый аммоний. Полученное тесто разделить на две равные части. В одну из них добавить толченые орехи, а в другую — какао. Каждую половину теста размешать с добавленными продуктами. В смазанную маслом и подпыленную мукой кексовую форму сначала вылить светлую часть теста, а потом часть темного, затем снова светлую часть и сверху оставшуюся темную. Выпекать, как предыдущие кексы. При подаче кекс посыпать сахарной пудрой.

***Состав**: яйца — 7 шт., сахарный песок — 200 г, мука — 200 г, какао — 20 г, протертые орехи — 50 г, сливочное масло — 50 г.*

ПИРОЖНЫЕ «БЕЗЕ»

Из кондитерского мешка «отсадить» на противень приготовленное белковое тесто в виде лепешек диаметром 5 см, которые выпекают при температуре 100–110 °С в течение 1–3 часов. В остывших лепешках сделать небольшие углубления, заполнить их взбитыми сливками или кремом и соединить попарно, слегка сжимая.

***Состав для теста**: яичные белки — 5 шт., соль, сахарный песок — 250 г, ванильная пудра; **для начинки**: сливки 35 %-й жирности — 300 г, сахарный песок — 20 г или крем — 300 г.*

ПИРОЖНЫЕ «ШУ»

Отсадить из корнетика на слегка смазанный маслом противень круглые лепешки из заварного теста. У выпеченной заготовки срезать верхнюю часть, заполнить полость сливками или кремом из корнетика, посыпать тертым шоколадом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой и толчеными орехами.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке. Заварные изделия выпекать 30–40 минут при 180–200 °С. Затем духовку нужно выключить и дать изделиям слегка остыть в ней. Готовые изделия должны быть внутри полыми. Начинки для них могут быть как сладкие, так и соленые.

***Состав для теста**: вода — 300 г, сливочное масло — 160 г, соль — 3 г, мука — 260 г, яйца -12 шт.; **для начинки**: сливки — 400 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, кусочки шоколада, орехи.*

ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Молоко с сахаром довести до кипения и всыпать в него муку тонкой струйкой, помешивая деревянной ложкой. После охлаждения добавить яйцо, желтки, сахарную пудру с ванилином и вымешать как можно лучше. Через кондитерский мешок с гладкой трубочкой массу «отсадить» на лист, смазанный маслом, в виде различных фигурных пирожных. Выпекать на сильном огне, после этого разрезать пополам в толщину, начинить ванильным сливочно-масляным кремом. Верх пирожного смазать вареньем, посыпать жареным дробленым миндалем.

***Состав**: мука — 250 г, молоко — 1 стакан, яйцо — 1 шт., желтки — 5 шт., сахарная пудра -100 г, ванилин по вкусу, миндаль и варенье для отделки, сливочно-масляный крем.*

ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»

Из слоеного теста раскатать пласт толщиной 5 мм, поместить его на сбрызнутый водой противень, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать до тех пор, пока тесто не подрумянится. Затем разрезать его острым ножом на две равные части, полученные обрезки измельчить. Основу торта покрыть ванильно-масляным кремом, сверху поместить вторую половину слоеного листа, смазать ее оставшимся кремом, посыпать крошкой и сахарной пудрой. Острым ножом нарезать на отдельные пирожные.

Приготовление крема: разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его венчиком до

получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать 10–15 минут до получения пышной однородной массы. В конце добавить ванильный сахар и хорошо перемешать.

***Состав**: слоеное тесто из 300 г муки; **для крема**: сливочное масло — 100 г, сгущенное молоко — 4 ст. ложки, ванильный сахар — 2 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка.*

ПИРОЖНЫЕ «ТРУБОЧКИ» СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Просеянную муку смешать с сахарной пудрой и замесить тесто на яйцах и молоке. Полученное тесто выложить чайной ложкой ровными кусочками на металлический лист, смазанный маслом, затем каждый кусочек теста размазать в ровный тонкий блинчик. Выпекать блинчики при температуре 230–240 °С до золотистого цвета. После этого их в горячем виде свернуть в трубочки или фунтики (конусные трубочки), которые в холодном виде заполнить взбитыми сливками или сливочным кремом.

***Состав**: мука — 2 стакана, сахарная пудра — 1,5 стакана, яйца — 4 шт., молоко — 3/4 стакана; **для начинки**: сливочный крем.*

«КОРЗИНОЧКИ» С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитый белок, масло и снова растереть, всыпать муку, пакетик ванилина, хорошо вымесить. Скатать небольшие (диаметром 5 — 10 см) шарики. Предварительно формочки смазать маслом, обсыпать мукой и поставить в холодное место. Шарики песочного теста положить в формочки и размять по стенкам пальцами. «Корзиночки» поставить в духовку и немного испечь (до полуготовности). Вынуть из духовки, охладить. Затем положить на дно 1/2 чайных ложки повидла, сверху поместить ореховую массу (наполнять не до краев, так как при выпечке масса поднимается). Ореховую массу готовят следующим образом: яйца растереть с сахаром, добавить орехи и тщательно перемешать. Наполненные начинкой «корзиночки» выпечь на среднем огне до готовности. Готовность можно определить, проткнув ореховую массу деревянной палочкой: если палочка остается сухой, то пирожное готово. Вынимать пирожные нужно горячими, перевернув на полотенце. После охлаждения пирожные можно украсить сливочным кремом, фруктами, мармеладом.

***Состав**: сливочное масло — 200 г, желтки — 2 шт., сахарный*

песок — 2 ст. ложки, мука — 2 стакана, ванилин — 1 пакетик, белок — 1 шт.; ***для начинки:*** *сахарный песок — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., измельченные орехи — 1/2 стакана, абрикосовое повидло — 1 стакан.*

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Сухари измельчить на мясорубке или терке. Масло растереть с сахаром и какао, размешать. Сухари и масло тщательно смешать, прибавляя понемногу молока. Из массы скатать шарики, обмакнуть их с одной стороны в кокосовую стружку и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Состав: *ванильные сухари — 500 г, сливочное масло 200 г, какао — 2–3 ч. ложки, сахарный песок — 3–4 ст. ложки, молоко — 2–3 ст. ложки, стружка кокосового ореха, щепотка ванилина.*

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Сливочное масло взбить с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, добавить творог, тщательно перемешать. На чистом листе бумаги разложить печенье, предварительно погруженное в теплое молоко. Печенье смазать подготовленным кремом и наложить на эту массу сверху второй слой печенья. Затем остальную массу украсить крошками печенья и тертым шоколадом. Торт охладить.

Состав: *размягченное сливочное масло — 150 г, сахарный песок — 125 г, творог — 250 г, печенье — 500 г, шоколад — 50 г.*

ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Тонко измельченный сырой миндаль смешать с сахарной пудрой, чтобы получилась однородная масса. Отдельно взбить охлажденные яичные белки в плотную пену. Затем соединить белки с ореховой массой, осторожно перемешивая. Разделить эту массу на 3 части, разложить в виде круглых лепешек в 4–5 мм на смазанные сливочным маслом листы, разровнять ножом и выпекать 18–20 минут в духовом шкафу при температуре 210–250 ˚С. Когда остынут, лепешки смазать сливочным кремом и шоколадным кремом.

Приготовление крема: сахарный песок, яйца, молоко, постоянно помешивая, нагреть, не давая закипеть, охладить. Добавить эту массу к размягченному сливочному маслу, взбить. Крем нужно взбивать, пока не увеличится в объеме в три раза. Для шоколадного крема масло, сахарную пудру, какао растереть,

добавить коньяк, ванилин, взбить.

***Состав**: миндальный орех — 250 г, белки — 7 шт., сахарная пудра — 1 стакан; **для сливочного крема**: сахарный песок — 1/2 стакана, сливочное масло — 150 г, желток — 1 шт., молоко — 1/2 стакана, коньяк — 1 ч. ложка, ванильный сахар — 1 пакетик; **для шоколадного крема**: масло — 100 г, какао — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, сахарная пудра -1/2 стакана, коньяк — 1 ч. ложка.*

ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»

Яйца растереть с сахаром добела, добавить сметану, мелко порубленные орехи и муку, смешанную с содой, погашенную уксусом, все тщательно перемешать.

Готовое тесто выложить в тортовую форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, выпекать 35–40 минут при температуре 180–220 °С. Через 4–5 часов остывшее изделие разрезать на 2 части, нижняя должна быть тоньше; из верхней части приготовить крошку. Для крема сгущенное молоко, сливочное масло, какао взбить до пышной массы. Низ пласта покрыть кремом и посыпать 1/3 частью крошек, слегка придавить крошки рукой, затем их покрыть кремом. Верх торта и боковые стороны смазать кремом и украсить жареными орехами. Для приготовления крема банку сгущенного молока варить 2–2,5 часа. После полного остывания банки, ее открыть и вареное сгущенное молоко добавлять по ложке к растертому с какао маслу, тщательно перемешать. Затем крем взбить до пышности.

***Состав**: яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 стакан, сметана — 1 банка, мука — 2 стакана, пищевая сода на кончике ножа, растертые орехи (фундук, грецкие, миндаль) — 1 стакан; **для крема**: сгущенное молоко — 1 банка, сливочное масло — 200 г, какао — 1–2 ч. ложки.*

ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

Яйца взбить с сахарным песком до загустения массы, добавить сливочное масло, молотые сухари, смешанные с пищевой содой, погашенной уксусом. Массу тщательно перемешать. Яблоки очистить от кожуры, семенных коробочек, нарезать тонкими ломтиками и уложить в тортовую форму или сковороду, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Затем яблоки залить подготовленной массой, сверху посыпать мелко порубленными орехами, выпекать в среднепрогретом жарочном шкафу в течение 45 минут.

Состав: *яйца — 2 шт., сахарный песок — 1,5 стакана, сливочное масло — 50 г, молотые сухари — 1/2 стакана, пищевая сода на кончике ножа, растертые орехи — 1/2 стакана, яблоки — 500 г.*

ТОРТ «АЛЕНУШКА»

Желтки растереть с половиной стакана сахара и размягченным сливочным маслом (не растопленным), добавить соду, ваниль, соль, муку. Замесить пластичное тесто. Если тесто жидкое, то добавить муки. Тесто разделить на 2 неравные части. Меньшую часть положить в морозильник на 10–15 минут. Большую часть теста раскатать и положить на противень или форму. Сверху поместить яблоки, нарезанные тонкими ломтиками. Охлажденные белки взбить с полстаканом сахара до густой пены, выложить на яблоки. Сверху натереть на крупной терке оставшееся холодное тесто. Выпекать при 180 °С 40–50 минут. Если в качестве начинки используют сливы или абрикосы, то их нарезают на половинки и укладывают срезанной стороной на первый слой теста, немного посыпанный мукой.

Состав: *яйца — 3 шт., сливочное масло — 200 г, песок — 2 стакана, мука — 2 стакана, яблоки — 3–4 шт. или сливы или абрикосы — 500 г, щепотка ванилина, сода — 1/2 ч. ложки, соль на кончике ножа.*

ТОРТ «ЛАКОМКА»

Из муки, майонеза, сметаны, яйца, сахара замесить тесто консистенции густой сметаны. Добавить соду и перемешать. Тесто выложить в смазанную маслом форму. В середину ровным слоем выложить начинку, не доходя до краев на 5–7 см. Начинку приготовить следующим образом: творог, яйцо, сахар тщательно растереть, добавить изюм. Если начинка покажется слишком жидкой, добавить муки. Выпекать при 200 °С 20–30 минут. Тесто должно подняться и закрыть начинку. Вынимать торт из формы только охлажденным.

Состав: *майонез — 1/2 стакана, сметана — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 3 ст. ложки, сода, мука — 5 ст. ложек;* ***для начинки:*** *творог — 250 г, изюм — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 1/2 стакана.*

ТОРТ «МЕДОВЫЙ»

Масло, мед и стакан сахарного песка растопить на

медленном огне. Немного охладить и по одному вбить в массу 3 яйца, всыпать соду, влить водку, добавить муку и все тщательно и быстро перемешать. Тесто разделить на 12 частей, положить их в муку. Раскатать каждую часть теста на муке тонким слоем. Перенести его на подпыленный мукой противень, вырезать с помощью крышки от кастрюли ровный круг, отрезанные края не убирать (они пойдут на крошку для украшения). Выпекать в горячей духовке 2–3 минуты (коржи должны быть золотистыми и ломкими, но не подгоревшими).

Сметану взбить с сахаром, смазать коржи. Торт украсить тертым шоколадом, орехами, посыпать крошкой от коржей и поставить на холод.

***Состав для теста**: масло — 60 г, сахарный песок — 1 стакан, мед — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., сода — 1 ч. ложка, водка — 2 ст. ложки, мука — 3 стакана; **для крема**: густая сметана — 700 г, сахарный песок — 1,5 стакана, шоколад, орехи для украшения торта.*

ТОРТ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Поставить на огонь воду, добавить масло, после закипания всыпать муку, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно яйца. Выложить тесто в виде колбасок на противень, смазанный маслом. Испечь «пальчики», обмакнуть в крем (взбитая сметана с сахаром) и разложить поленницей. Посыпать тертым шоколадом.

***Состав для теста**: вода — 1,5 стакана, сливочное масло — 150 г, мука — 1,5 стакана, яйца -6 шт.; **для крема**: холодная сметана — 2 стакана, сахарный песок — 1 стакан.*

ТОРТ «ПРАГА»

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко и сметану, затем какао, муку, соду, соль. Замесить тесто, разделить на 3 части и выпечь в духовке коржи. Приготовить крем: сливочное масло взбить со сгущенным молоком, добавить какао. Коржи смазать кремом, верхний корж покрыть глазурью. Продукты для глазури смешать и кипятить 10 минут.

Торт можно вместо глазури посыпать тертым шоколадом.

***Состав для теста**: мука — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 стакан, какао — 1 ст. ложка, сгущенное молоко — 1/2 банки, сметана — 300 г, сода, погашенная уксусом — 1 ч. ложка, соль по вкусу; **для крема**: сливочное масло — 200 г, какао — 3 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки; для глазури: сахарный песок — 1 стакан, воды — 1/2 стакана, какао — 2–3 ч.*

ложки.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Для теста масло порубить с мукой, добавить яйцо, соль, соду, воду. Замесить тесто и разделить на 6 равных частей, положить на холод на 40 минут. Раскатать коржи, сделать ножом насечки (чтобы при выпечке корж не изменил форму) и выпечь. Остудить коржи и смазать кремом. Крем сделать следующим образом: молоко и сахар довести до кипения. Взбить яйца и влить сироп при перемешивании. Сливочное масло взбить и, продолжая взбивать, влить в него охлажденный сироп. Торт посыпать крошкой и поставить на холод.

***Состав**: масло или маргарин — 300 г, мука — 500 г, яйцо — 1 шт., сода на кончике ножа, соль, вода — 4–5 ст. ложек; **для крема**: молоко — 6 ст. ложек, песок — 6 ст. ложек, яйца — 3 шт., масло — 300 г.*

ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

Белки тщательно отделить от желтков. Белки взбить в густую плотную пену, постепенно небольшими порциями добавить сахарную пудру (следить, чтобы пена была устойчивой), затем добавить ванилин. На противень уложить пергаментную бумагу, на которую при помощи шприца или ложки отсадить лепешки диаметром 5 см. Выпекать безе при температуре 110–120 ˚С 2–2,5 часа. Готовые безе вынуть из духового шкафа, когда они полностью остынут, уложить на круглое блюдо, плотно друг к другу. Все безе слегка прижать и смазать начинкой. Второй слой и третий слой уложить аналогично первому. Таким образом можно придать торту любую форму (пирамиду, шалаш). Готовый торт покрыть шоколадной глазурью, хорошо охладить.

Приготовление начинки: масло растереть добела, добавить сахарную пудру, тертые орехи.

Приготовление шоколадной помады: шоколад измельчить, оставить в теплом помещении, чтобы он стал мягким, добавить растопленное масло и массу размешать, чтобы не осталось кусочков шоколада.

***Состав**: белки — 10 шт., сахарная пудра — 1/2 стакана; для крема: сливочное масло — 250 г, сахарная пудра — 250 г, растертые орехи — 150 г, ванильный порошок; для **шоколадной помады**: шоколад — 100 г, сливочное масло — 1 ч. ложка.*

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ И ПИРОЖКОВ

ФАРШ МЯСНОЙ

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанную маслом сковороду и обжарить до готовности, но не засушивать. Затем снова пропустить через мясорубку. Мелко нарубленный лук, муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавив соль, перец, рубленую зелень. Все это хорошо перемешать с мясом. Фарш должен быть сочным.

***Состав**: мякоть говядины (свинины или их смеси) — 600 г, лук — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, лавровый лист, соль, перец по вкусу.*

ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Мясо промыть, нарезать кусочками, потушить, добавить обжаренный лук и все пропустить через мясорубку. Провернутое мясо смешать с отваренным рисом и поджаренным луком, добавить соль и перец по вкусу.

***Состав**: говядина — 500 г, рис — 1/4 стакана, репчатый лук — 1 шт., растопленное масло — 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.*

ФАРШ ИЗ ДИЧИ ИЛИ ПТИЦЫ С ЯЙЦОМ И РИСОМ

Выпотрошенную тушку птицы отварить или зажарить обычным способом. Мякоть отделить от костей и мелко изрубить. Рис перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Затем откинуть на дуршлаг, обдать горячей водой и смешать с маслом. Яйцо сварить вкрутую, мелко изрубить, мускатный орех натереть на терке. Все продукты хорошо перемешать.

***Состав**: птица — 500 г, жир — 2 ст. ложки, сливки — 2 ст. ложки, рис — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., мускатный орех — 1/2 стакана.*

ФАРШ ИЗ ЛИВЕРА

Разрезать ливер на кусочки массой 30–40 г каждый, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом.

Приготовить соус таким образом: на сковороду положить 4 столовые ложки масла, разогреть его и обжарить в нем мелко нашинкованный лук. Добавить столовую ложку муки и жарить до образования светло-коричневого цвета. После этого влить около стакана бульона, получившаяся смесь должна быть консистенции густой сметаны. Проварив смесь в течение 10 минут, добавить в нее соль, перец, рубленую зелень.

***Состав**: ливер — 700 г, лук — 2 шт., сливочное масло — 4 ст. ложки, мука — 1 ч. ложка.*

НАЧИНКА ИЗ ЛЕГКОГО

Вымоченное легкое отварить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, потушить в масле и смешать с измельченным легким, добавить муку, сливки, приправы и вареное измельченное яйцо или рис.

***Состав**: легкое — 500 г, соль, перец, лавровый лист, лук — 1 шт., маргарин — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сливки — 3–4 ст. ложки, яйцо — 1 шт. или отварной рис — 2 ст. ложки.*

ФАРШ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Щавель очистить от посторонней травы, укоротить у него стебельки, сполоснуть в проточной воде несколько раз, легонько отжать и сложить на решето или дуршлаг на 15 минут. Затем мелко нашинковать, засыпать картофельным крахмалом и сахаром.

***Состав**: щавель — 1 кг, сахарный песок — 1,5 стакана, картофельный крахмал — 1 ст. ложка.*

НАЧИНКА ИЗ РИСА С ГРИБАМИ

Рис перебрать, промыть в нескольких водах до исчезновения мути, всыпать в кипящую и подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши. Грибы очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Сваренные грибы пропустить через мясорубку и обжарить с жиром. Из жира, муки и грибного отвара сделать соус, как для фарша из ливера. Смешать соус с рисом и грибным фаршем.

***Состав**: рис — 3 ст. ложки, свежие грибы — 100–150 г, жир — 4 ст. ложки, вода для варки риса — 3 стакана, репчатый лук — 1 шт., пшеничная мука — 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.*

ФАРШ РИСОВЫЙ С ЯЙЦАМИ

Рис промыть в теплой воде несколько раз до удаления мути, после чего засыпать в кипящую подсоленную воду, туда же добавить 2 столовые ложки масла. Варить рис до мягкости, затем откинуть его в дуршлаг до полного охлаждения. В охлажденный рис положить круто сваренные и порубленные яйца, оставшееся масло и все смешать.

***Состав**: рис — 1 стакан, сливочное масло — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт., соль — 1 ст. ложка, вода — 2,5 стакана.*

ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ

Зеленый лук мелко нарезать, потушить в воде для удаления горечи. Сваренные круто яйца мелко порубить и перемешать с зеленым луком и маслом. Соль положить по вкусу.

***Состав**: зеленый лук — 300 г, яйца — 5 шт., сливочное масло — 4 ст. ложки, соль, вода — 3 ст. ложки.*

НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ПЕЧЕНЬЮ

Крупу перебрать и обжарить на сухой сковороде до коричневого цвета. Воду вскипятить, опустить в нее обжаренную крупу и варить на медленном огне до готовности. Печень обработать, нарезать ломтиками и обжарить в жире до готовности (не пересушивая). Пропустить через мясорубку и, соединив с мелко нарубленным луком, обжарить в жире, посолить и поперчить, смешать с кашей.

***Состав**: гречневая крупа — 1/2 стакана, вода для варки — 2/3 стакана, жир — 4 ст. ложки, печень — 300 г, репчатый лук — 2 шт., соль, перец по вкусу.*

ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Свежую капусту очистить от верхних загрязненных листьев. Предварительно вырезать из кочана кочерыжку, капусту мелко нарубить. Рубленую капусту обварить кипятком, откинуть на сито или дуршлаг и обдать холодной водой. Затем дать стечь воде, крепко отжать, сложить в кастрюлю или в высокостенную сковородку и, добавляя масло, прожарить до мягкости. Готовую капусту посолить и смешать с круто сваренными и порубленными яйцами.

***Состав**: свежая капуста — 1 кг, яйца — 5 шт., сливочное масло — 3 ст. ложки, соль — 1 ст. ложка.*

ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Капусту перебрать, промыть в холодной воде несколько раз, откинуть на дуршлаг и сложить в кастрюлю, добавив растительного или топленого масла, и тушить до готовности. Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук, смешать его с капустой. Соль и перец добавить по вкусу.

***Состав**: квашеная капуста — 1 кг, репчатый лук — 2 шт., растительное масло — 4 ст.*

НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ СО СМЕТАНОЙ

Морковь очистить, промыть, пропустить через мясорубку и обжарить в масле. Вынуть морковь из сковороды, а в оставшемся жире обжарить муку и, охладив ее, соединить со сметаной. Добавить сюда же морковь, сваренные вкрутую рубленые яйца, зелень, соль и немного бульона. Все это хорошо перемешать.

***Состав**: морковь — 400 г, яйца — 2 шт., пшеничная мука — 1 ст. ложка, жир — 6 ст. ложек, сметана — 6 ст. ложек, сахарный песок — 1 ст. ложка, соль по вкусу.*

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Яблоки очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, обсыпать сахаром, сбрызнуть коньяком (водкой), дать постоять 1,5–2 часа и использовать в начинку.

***Состав**: яблоки — 500 г, сахарный песок — 4 ст. ложки, коньяк или водка — 1/2 рюмки.*

НАЧИНКА ИЗ МАКА С МЕДОМ

Мак промыть в теплой воде, положить его в кастрюлю с медом и варить, помешивая, 5–8 минут. Использовать охлажденным.

***Состав**: мак — 10–12 ст. ложек, мед — 6 ст. ложек.*

НАЧИНКА ИЗ ВИШНИ

Вишню с удаленными косточками пересыпать сахаром и оставить на четыре часа. Сок слить и использовать для сладких соусов.

***Состав**: вишня — 400 г, сахарный песок — 4 ст. ложки.*

НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ

Сухие фрукты тщательно промыть, залить водой, чтобы она только покрыла их, поставить варить на 1015 минут. Затем из урюка и чернослива вынуть косточки, сваренные сухофрукты пропустить через мясорубку, в полученное пюре добавить сахар и все хорошо перемешать. Изюм можно не варить, а залить кипятком на 3–5 минут.

***Состав**: урюк — 1 стакан, чернослив — 1 стакан, изюм — 1/2 стакана, сахарный песок — 2 ст. ложки.*

МАРЦИПАНОВАЯ НАЧИНКА

Орехи перебирать и поджарить, добавить часть сахарного песка, 1/5 яйца и пропустить массу через мясорубку.

***Состав**: орехи — 8 г, сахарный песок — 60 г, вода — 35 г, яйцо — 1 шт.*

НАЧИНКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ

Черемуху перебрать, размолоть, залить горячей водой и дать ей набухнуть. Добавить сахар и хорошо перемешать.

***Состав**: сухая черемуха — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, вода — 1 стакан.*

НАЧИНКА ИЗ СЛИВЫ И АБРИКОСА

Сливу или абрикос с удаленными косточками пересыпать сахаром и оставить на 4 часа. Сок слить.

Состав: слива или абрикос — 400 г, сахарный песок — 4 ст. ложки.

КРЕМЫ И ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Посуду с шоколадом поставить в горячую воду. К распущенному шоколаду добавить сливки или сметану, какао, вымешать и охладить. Тем временем растереть добела сливочное масло с сахарной пудрой и ванилином. Шоколадную массу разогреть до полужидкого состояния, влить в растертое масло, добавить коньяк и хорошо растереть.

***Состав**: шоколад — 200 г, сливки или сметана — 1 стакан, сливочное масло — 250 г, сахарная пудра — 1/2 стакана, какао — 3 ст. ложки, щепотка ванилина, коньяк — 1 ст. ложка.*

КРЕМ СЛИВОЧНО-МАСЛЯНЫЙ

В сахарную пудру вбить яйца и, непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока не распустится сахар, затем охладить. В охлажденную яичную массу положить сливочное масло, хорошо его растереть и добавить ванилин и спирт.

***Состав**: сливочное масло — 300 г, сахарная пудра — 1 стакан, яйца — 3 шт., щепотка ванилина, коньяк — 1 ст. ложка.*

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

В сливочно-масляный крем добавить ванилин по вкусу и спирт (до нежной остроты).

В сливочно-масляный крем добавить горький растертый миндаль, ликер, спирт (до нежной остроты). Крем окрасить в светло-зеленый цвет (пищевым красителем).

***Состав**: сливочно-масляный крем, растертый миндаль — 1 ч. ложка, ликер — 1–2 ч. ложки, спирт.*

МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

В сливочно-масляный крем добавить немного пищевого красителя, ванилин, спирт по вкусу. Крем окрашивается в красный цвет.

***Состав**: сливочно-масляный крем, пищевой розовый краситель, ванилин, немного спирта.*

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

В сливочно-масляный крем добавить лимонную цедру или мелкотертый лимонный цукат, ванилин, спирт по вкусу. Крем окрашивается в желтый цвет.

Состав: *сливочно-масляный крем, лимонная цедра — 1–2 ч. ложки, ванилин, немного спирта.*

ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

В сливочно-масляный крем добавить жареные ореховые ядра, ром, ванилин и спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-масляный крем, растертые орехи — 1–2 ст. ложки, ванилин, немного спирта, ром — 1–2 ч. ложки.*

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ

В сливочно-масляный крем добавить апельсиновые цукаты. Крем можно окрасить красной и желтой или желто-оранжевой пищевой краской.

Состав: *сливочно-масляный крем, апельсиновые цукаты — 1–2 ч. ложки.*

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

Сварить крепкий кофе. В сливочно-масляный крем добавить кофе, ванилин и спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-масляный крем, вареный крепкий кофе — 1–2 ст. ложки, ванилин, спирт по вкусу.*

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

В сливочно-масляный крем добавить шоколад, какао, спирт по вкусу.

Состав: *сливочно-масляный крем, шоколад — 100 г, какао — 1–2 ч. ложки, немного спирта.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ ЖЕЛТЫЙ

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой, развести их молоком и, непрерывно помешивая (только в одну сторону), довести до кипения, добавить ванилин и охладить.

Состав: *молоко — 1 л, сахарный песок — 1,5 стакана,*

желтки — 8 шт., мука — 1/2 стакана, ванилин по вкусу.

КРЕМ ЗАВАРНОЙ ШОКОЛАДНЫЙ

Желтки хорошо растереть с сахаром и какао, добавить распущенный в кипящем молоке шоколад и довести до кипения, после чего охладить.

Состав: *молоко — 1,2 л, сахарный песок — 1 стакан, желтки — 8 шт., какао — 1 ст. ложка, шоколад — 100 г.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ ИЗ СВЕЖИХ СЛИВОК

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой. Прокипятить свежие сливки (250 г), ими заварить растертые желтки (помешивая только в одну сторону), добавить взбитые сливки (250 г), ванилин и перемешать. Сливки необходимо взбивать охлажденными.

Состав: *сливки — 500 г, сахарный песок — 1 стакан, желтки — 8 шт., мука — 1 ст. ложка, ванилин.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ ИЗ ВИНА

Желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной корочкой растереть добела, заварить в кипящем белом вине (помешивая только в одну сторону), затем поставить на огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения.

Состав: *белое вино — 1/2 л, сахарная пудра — 1 стакан, желтки — 8 шт., корочка лимона.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Желтки, сахар, соль, тертую апельсиновую корочку, белое вино хорошо размешать венчиком, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения, затем охладить.

Состав: *вино — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, желтки — 10 шт., апельсин — 1 шт.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ ЛИМОННЫЙ

Заварной лимонный крем приготовить по рецепту заварного апельсинового крема.

Состав: *вино — 200 г, сахарный песок — 1 стакан, желтки — 10 шт., лимон — 1 шт.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЛЫЙ С ФРУКТОВЫМ СИРОПОМ

Фруктовый сироп, приготовленный на сахаре, довести до кипения. Взбить белки, добавить к ним сахарный песок. В хорошо взбитые белки, помешивая, влить горячий фруктовый сироп. Готовность сиропа определить следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой влить несколько капель кипящего сиропа, которые соединяют в шарик. Если шарик затвердеет, то сироп готов.

Состав: *сироп — 5 стаканов, белки — 8 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка.*

КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЛЫЙ

Сахар растворить в воде, поставить на огонь и, помешивая, варить сироп. Тем временем взбить белки и, когда они хорошо поднимутся, всыпать понемногу один стакан сахара. Для крема с ванильным привкусом в белки добавить ванилин, 5 — 10 капель разведенной лимонной кислоты и затем заварить их горячим сиропом (см. рецепт «Крем заварной белый с фруктовым сиропом»). Чтобы приготовить крем с апельсиновым вкусом, в белки положить немного апельсиновой цедры и также заварить горячим сахарным сиропом.

Состав: *вода — 1,5 стакана, сахарный песок — 600 г, белки — 10 шт., апельсиновая цедра -1 ч. ложка, лимонная кислота — 1/2 ч. ложки, вода — 1/2 стакана, ванилин.*

КРЕМ БЕЛЫЙ ХОЛОДНЫЙ

Белки взбить до загустения, после чего небольшими порциями всыпать сахарный песок, взбить до полного растворения сахара, добавить лимонную кислоту, разведенную водой.

Состав: *сахарный песок — 600 г, белки — 10 шт., лимонная кислота, вода — 1/2 стакана.*

КРЕМ-БРЮЛЕ ЗАВАРНОЙ

Сахар прогреть на сковороде до коричневого цвета. В заварной крем добавить сахарную пудру, ванилин и жженый сахар.

Состав: *заварной белый крем, сахарная пудра — 1/2 стакана, ванилин, сахарный песок — 1 ст. ложка.*

КРЕМ-БРЮЛЕ

Приготовление сахарного сиропа: распустить на огне 600 г сахара в 1 стакане воды, помешивая деревянной лопаткой, вначале медленно, а к концу быстрее, затем долить горячую воду и оставить кипеть на небольшом огне. Тем временем взбить белки, положить в них 1 стакан сахара, ванилин и заварить сахарным сиропом.

***Состав**: вода — 1,5 стакана, сахарный песок — 700 г, белки — 10 шт., ванилин.*

КРЕМ МИНДАЛЬНЫЙ

Свежие сливки хорошо взбить, как указано выше, добавить к ним растертый очищенный миндаль, сахарную пудру с ванилином и осторожно вымешать.

***Состав**: сливки — 500 г, миндаль — 1 стакан, сахарная пудра — 1,5 стакана, щепотка ванилина.*

КРЕМ ИЗ АБРИКОСОВОГО МАРМЕЛАДА

Абрикосовый мармелад растереть с белком и сахарной пудрой, добавить взбитые в пену белки (4 шт.) и осторожно вымешать.

***Состав**: абрикосовый мармелад — 1/2 стакана, сахарная пудра — 2 ст. ложки, белки — 5 шт.*

КРЕМ-БЕЗЕ

Белки смешать с сахаром и взбить венчиком. Взбитую массу дважды подогреть и охладить, не прекращая взбивать. Готовность крема определяют следующим образом: чайную ложечку взбитой массы кладут на блюдце в виде шарика. Если она не расползается, то крем готов. При желании добавить несколько капель лимонного сока (или лимонной кислоты).

***Состав**: сахарный песок — 500 г, белки — 10 шт., лимонная кислота или сок лимона по вкусу.*

ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЗ ЯИЦ

Помещенный в кастрюльку сахар залить 1/2 стакана воды, поставить на огонь, непрерывно помешивая, довести до кипения и исчезновения сахарных крупинок, затем полстаканом воды залить

муку, размешать ее до гладкости и эту массу постепенно ввести в разогретый сахарный сироп, не переставая помешивать. Полученную смесь нужно варить до состояния кашицы или густой сметаны. Затем массу поставить для охлаждения (до температуры парного молока), когда она остынет, добавить масло, нарезанное мелкими кусочками, и ванильный сахар; все это взбить деревянной веселкой или деревянной ложкой (или миксером), пока крем не сделается пышным, белым.

***Состав**: сахарный песок — 1 стакан, вода — 1 стакан, мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 250 г, ванильный сахар — 1 пакетик.*

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ»

Молоко и сахар нагреть, размешать до исчезновения сахарных крупинок, после чего ввести заранее взбитое яйцо тонкой струйкой во избежание заварки яйца. Полученный таким образом сироп охладить до состояния парного молока. Сливочное масло размять в кастрюльке деревянной ложкой и в размягченное масло постепенно небольшими порциями влить сахарный сироп (примерно в три-четыре приема) при интенсивном помешивании крема и взбить до пышности.

***Состав**: сахарный песок — 1 стакан, сливочное масло 200 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1/2 стакана, ванильный сахар.*

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ДЛЯ СУХАРНОГО ТОРТА

Сахар залить одним стаканом молока и подогреть до растворения сахарных крупинок. Оставшимся молоком постепенно залить муку, при непрерывном помешивании влить горячий сахарный сироп и варить на слабом огне до загустения (консистенция густой сметаны). В охлажденную до температуры парного молока массу постепенно добавить сливочное масло, заранее нарезанное на мелкие кусочки, и всыпать ванильный сахар. Все это делают при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой или ложкой до пышной белой массы.

***Состав**: сахарный песок — 1,5 стакана, молоко — 2 стакана, мука — 1/2 стакана, сливочное масло — 300 г, ванильный сахар — 1 пакетик.*

КРЕМ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Желтки растереть с сахаром, коньяком и мукой, растертую массу развести молоком и проварить до загустения. Ядра грецких

орехов мелко порубить, растереть в ступке или прокатать на доске скалкой. Растертые орехи добавить в готовую массу и хорошо все выбить до пышного состояния.

***Состав**: сахарный песок — 1/2 стакана, молоко — 1 стакан, желтки — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, рубленые ядра грецких орехов — 2 стакана, коньяк — 1 ст. ложка.*

КРЕМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

Несоленое сливочное масло размять в миске и растереть добела. Сгущенное молоко влить небольшими порциями (не более чайной ложки) в размятое масло, не переставая взбивать массу ложкой или небольшой деревянной веселкой до пышности, в готовый крем добавить ванильный сахар и ликер. Этот крем можно делать с добавлением какао или кофе.

***Состав**: сливочное масло — 250 г, сгущенное молоко — 1 стакан, ванильный сахар, ликер — 1 ч. ложка.*

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С АНАНАСАМИ

Смешать желтки с сахаром (3/4 стакана) и растереть. Очистить свежий ананас, нарезать ломтиками, залить 2 стаканами воды, добавить 1/2 стакана сахара, хорошо проварить и протереть через сито. Отвар, в котором находился ананас, добавить в смесь из желтков, сахара и муки: хорошо размешать, поставить на огонь и непрерывно помешивать. Постепенно вливать молоко и варить до получения густого крема. Затем снять крем с огня и дать остыть. Хорошо растереть масло с оставшимся сахаром и соединить с охлажденным кремом; добавить пюре из ананаса и хорошо размешать.

***Состав**: сливочное масло — 300 г, желтки — 5 шт., сахарная пудра — 2 стакана, мука — 1/2 стакана, свежее молоко — 500 г, небольшой свежий ананас — 1 шт. или консервированный ананас — 4–5 ломтиков.*

САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ

В посуду налить воду, добавить сахар, мед, поставить на огонь и, помешивая, дать закипеть. Образующуюся на поверхности сахара и стенках посуды пену снять шумовкой и кисточкой, которые предварительно обмакнуть в холодную воду. Пробу сахарной глазури снять следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой чайной ложкой влить несколько капель сиропа. Пальцами соединить капли в комок. Если комок

полутвердый — глазурь готова. Переваренный сироп следует развести теплой кипяченой водой.

Чтобы сироп быстрее остыл, его надо вылить в плоскую посуду, которую предварительно обрызнуть водой. Это делается для того, чтобы на дне посуды не образовалось кристаллов сахара; с этой же целью обрызнуть водой глазурь. Остывший сироп деревянной лопаткой взбить в белую матовую массу (помадку). Взбивать помадку из неохлажденного сиропа не рекомендуется, так как это ухудшает ее качество. Помадку поместить в посуду и, помешивая лопаточкой, слегка разогреть, затем окрасить. Чтобы приготовить сахарную глазурь белого цвета, достаточно добавить в помадку только ванилин, зеленого — сок петрушки, розового — сок свеклы, орехового — немного жженого сахара и ромовую эссенцию, кофейного — горячего натурального кофе, шоколадного — какао. Окрашенную глазурь снова прогреть, непрерывно помешивая. В глазурь можно добавить немного сливочного или растительного масла, глазурь будет блестеть.

***Состав**: вода — 5 стаканов, сахарный песок — 1/2 кг, мед — 1/2 стакана.*

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

100 г шоколада положить в маленькую кастрюлю, залить 20 г воды и развести. В отдельной кастрюльке растопить 50 г сливочного масла и доливать его маленькими дозами в разведенный шоколад до тех пор, пока не получится масса нужной консистенции.

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ

Творог пастеризованный протереть через сито. Изюм (без косточек) перебрать, промыть и дважды провернуть через мясорубку. Сливочное масло размять до образования пластичной массы, растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы, соединить с творогом, изюмом и хорошо вымешать.

***Состав**: творог — 300 г, масло — 1–2 ст. ложки, изюм — 50 г, сахарный песок — 3 ст. ложки, ванильный сахар — 1/4 пачки.*

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ЯГОДНЫЙ СИРОП

В требуемое по рецепту количество сахарного песка добавить необходимое количество воды или ягодного сока. Поставить на медленный огонь и нагревать, помешивая, до полного растворения сахарного песка.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Немного недозревшие ягоды очистить от черешков и соцветий, наколоть лучинкой, смешать с 500 г сахара и поставить в теплое место на 12 часов. Затем поставить на медленный огонь примерно на 10 минут — до отделения сока, а далее варить на сильном, постепенно добавляя оставшийся сахарный песок. Время от времени котел следует встряхивать. Варку продолжать до прозрачности ягод.

Состав: *крыжовник — 1 кг, сахарный песок — 1 кг.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Плоды шиповника обмыть, удалить чашечки, разрезать пополам, вынуть семена и, отварив в воде до мягкости, протереть сквозь сито. В полученную массу добавить сахарный песок и варить на сильном огне до готовности. (Налитая на тарелку капля не расплывается).

***Состав**: плоды шиповника (очищенные) — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 2 стакана.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ ИЛИ КЛЮКВЫ

Ягоды перебрать, промыть, поместить в посуду с небольшим количеством воды и, непрерывно помешивая, нагреть до разваривания ягод, затем добавить вкусовые вещества (корицу, гвоздику, можно цедру апельсина, ваниль), сахарный песок, все немного уварить, а затем добавить туда очищенные нарезанные яблоки. Непрерывно помешивая, уварить до начала загустения массы, которую переложить в банки в горячем виде, охладить и завязать.

Так же варится варенье из клюквы. Клюкву перед варкой следует пропустить через мясорубку.

Яблоки и сахарный песок можно брать по желанию в больших и меньших количествах, ибо брусника содержит консервирующую бензойную кислоту, поэтому брусничное варенье можно готовить и с меньшим количеством сахара.

***Состав**: брусника или клюква — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 1 л, вкусовые вещества.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Черную смородину очистить от веточек и сухих чашечек, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Из воды и сахара сварить сироп и заложить в него промытые ягоды, кипятить на слабом огне, не мешая, а лишь изредка встряхивая котел. Готовность определяют, как для всякого варенья: капая на тарелку или наблюдая за тем, как стекает капля с ложки, когда последнюю поднимают над котлом. Если сироп не стекает, как вода, а повисает на ложке — варенье готово. Варенье вылить в банки горячим, а укупорить после полного его остывания.

***Состав**: черная смородина — 1 кг, сахарный песок 1 кг, вода — 1 стакан.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Для клубничного варенья берутся свежие, не перезрелые ягоды. Их следует обмыть, перебрать, отделить стебельки вместе с чашечками, засыпать половиной предусмотренного количества сахара и оставить на 12 часов. Образовавшийся сок вылить в котел, добавить оставшийся сахарный песок и сварить сироп. В кипящий сироп засыпать ягоды и варить на медленном огне без помешивания до готовности.

Состав: *клубника — 1 кг, сахарный песок — 1 кг.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ

Хорошо созревшую рябину отделить от черешков, промыть, ошпарить в кипятке и отварить в воде до мягкости. Затем протереть через сито, в массу добавить сахарный песок и уварить до готовности (налитая на тарелку капля не расплывается).

Состав: *рябина — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 2 стакана.*

ВАРЕНЬЕ ВИШНЕВОЕ С КОСТОЧКАМИ

Отварив вишни (можно вместе с плодоножкой), ополоснуть плоды холодной водой. Сахар и вишня берутся в пропорции 1,5:1. Сахар развести отваром вишни и варить на слабом огне до тех пор, «пока сироп не будет тянуться нитками». Тогда высыпать вишни в сироп, несколько раз прокипятить, выложить шумовкой в банки, сироп проварить еще некоторое время, а потом вылить на ягоды.

ВАРЕНЬЕ ВИШНЕВОЕ БЕЗ КОСТОЧЕК

Специальной машинкой или вручную удалить косточки из плодов. На каждый кг вишен идет 750 г сахара. Развести последний в розовой или померанцевой воде, поместить ягоды. Поставить таз на огонь, варить вишни до готовности, вынуть шумовкой, распределить по банкам, потом залить поваренным еще немного сиропом.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Некрупные ягоды — 800 г — почистить и помыть, спрыснуть ромом. Разложив на противне, поставить клубнику на лед или в морозильник, заморозить. Сварить сироп, в который на 1,6 кг сахару идет 2 стакана воды. В кипящий сироп засыпать ягоды, три раза вскипятить, снимая каждый раз с огня таз после кипения для выстойки. Пенку снимать шумовкой, продолжая варить варенье уже на малом огне. Из готового варенья вынуть ягоды шумовкой, разложить по банкам и залить сиропом.

ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ

Выбрать немного недозрелую, крепкую ягоду. Сварить сироп, как описано выше, кипятя его до тех пор, пока он не станет довольно густым. Чтобы ягоды остались целыми, нужно их варить, как землянику (следующий рецепт).

ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ

Приготовить сироп из 400 г сахара-рафинада и 1,5 стаканов холодной воды. Набрать в половник горячего сиропа и поливать им постепенно ягоды, разложенные на блюде (земляники взять 400 г). Листом белой бумаги прикрыть ягоды и так подержать их сутки. Ягоды в сиропе переложить в латунный таз и довести до кипения два раза, отставив таз с огня на время перед последним кипячением. Затем выложить ягоды на блюдо. Сироп же должен еще некоторое время вариться. Убрать его с огня и залить им ягоды. На следующий день так же прокипятить ягоды, снова выл ожить землянику на блюдо и варить один сироп, пока он не станет похожим на крахмальный отвар (он должен быть настолько густ, чтобы плавно стекал с ложки). Переложить ягоды в этот сироп, прокипятить, чуть остывший разлить по банкам.

ВАРЕНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ ИЛИ ГРУШЕВОЕ

Варится тем же способом, что и ягоды в сиропе. Сахару взять столько же по весу, сколько яблок (груш), порезать на кусочки, вынуть сердцевину, в некоторых случаях снять кожицу. В сироп можно влить белого вина или бросить чуточку ванили.

Приготовление варенья из «китайских яблочек». Китайку помыть, наколоть игольным «ежиком», веточки-плодоножки подрезать наполовину. Плоды опустить в кипяток, через минуту-две откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой. Сварить обычный сироп (на 1 кг плодов — 1,5 кг сахара), заправив его чайной ложечкой соли. Китайку опустить в сироп, прокипятить один раз на сильном огне, а потом варить на слабом.

ВАРЕНЬЕ ДЫННОЕ

Выбрав спелый плод, вынуть из него сердцевину с семечками и срезать корку. В винный уксус на двое суток положить мякоть дыни, нарезанную кубиками. Вынуть, дать соку стечь. Сварить сахарный сироп (сахара и дыни взять в пропорции 1:1), опустить в него кубики дыни. Когда дыня будет готова, станет прозрачной, но не разварится, выбрать ее шумовкой и положить в банку. Доварить сироп, чтобы он стекал с ложки, вытягиваясь в нитку. Можно прибавить сахару. Потом готовый сироп вылить в посуду с дыней.

ВАРЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ

Помыв абрикосы, снять с них кожицу, вынуть косточки. Взвесить, сколько получилось плодов, и приготовить столько же сахара. Сварить пенистый сироп, в нем вскипятить один раз абрикосы. Когда они пустят сок, варенье снять с огня на два часа отстояться. Вновь варить, пока не исчезнет пенка. Снова дать сутки варенью отстояться. Потом переложить плоды в эмалированную кастрюльку и залить сиропом, поставить в теплую печь, пока не остынут.

ЦУКАТЫ

Цукаты можно сделать практически из всех плотных фруктов или их съедобных частей (яблок, груш и т. п.), из арбузных корочек, из дыни и даже из рябины и огурцов. Верхнюю корочку с дыни и арбуза обязательно надо срезать. Можно попробовать сварить смесь разных цукатов. В основном варка идет в несколько периодов, перемежающихся с выстойкой. Брусочки или дольки плодов, или что у вас там есть под рукой (в том числе зеленые помидоры, или лимонные, или апельсиновые толстые корочки) припустить в дуршлаге в кипятке в течение четверти часа, тут же вынуть и опустить — в дуршлаге же — в холодную воду. На отваре, в котором припускались цукаты, сварить густой сироп (на 1 кг цукатов — 2,5 стакана воды и 1,2–1,5 кг сахара).

Охлажденные цукаты в латунном тазу залить сиропом и дать ему выстояться с цукатами 4 часа, потом прокипятить 5 минут, опять дать постоять 10 часов и так столько раз, сколько нужно, пока цукаты не станут прозрачными (но не разваренными). Для вкуса можно в конечной варке добавить лимонную кислоту, цедру, ваниль, гвоздику — но что-нибудь из этого одно с кислотой вместе. Цукаты вынуть из сиропа и подсушить в печке, в духовке или на воздухе, припудрить сахарным песком, разложить в банки, закрыть их плотной тканью или бумагой. Оставшийся сироп использовать на варенье. Итак, самое главное — выбрать плоды или овощи с плотной мякотью и «уваривать» так, чтобы они не разварились, потеряв форму, а стали прозрачными.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Капусту и морковь нашинковать, смешать и добавить соль. Перетереть руками и уложить в эмалированный бак или кастрюлю, плотно утрамбовывая каждую горсть до появления сока. Сверху прикрыть чистыми белыми капустными листьями, затем чистой хлопчатобумажной тканью, положить деревянный кружок или большую тарелку (не металлическую), а затем гнет. Капуста должна быть покрыта выделившимся соком. Квасить 10–15 дней до окончания брожения.

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Молодые плотные огурцы с мелкими недоразвитыми семенами вымыть, замочить в холодной воде и выдержать 6–8 часов. Заранее приготовить смесь мелко нарезанных пряных растений, придерживаясь примерно такого соотношения: 6 г листа хрена, 6 г листа сельдерея, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 глиста мяты, 1 г чеснока. Смеси пряностей легче и удобнее закладывать в банки. На дно положить половину полагающейся нормы этих пряностей. Кроме того в каждую литровую банку положить 8 — 10 горошин черного перца, 1/5 или 1/4 стручка красного перца и лавровый лист. Затем плотно уложить в банку огурцы, а сверху остальную часть измельченных пряностей.

Вскипятить заливку (без добавления сахара) и процедить. Влить по 12 г уксуса на каждый литр. Горячей заливкой залить огурцы в банках и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 4–5 минут, литровые — 6–8 минут.

Состав для заливки: *соль — 2 ст. ложки, вода — 1 л.*

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ

Помидоры тщательно вымыть. На дно каждой литровой банки положить листочек хрена, лавровый лист, веточку укропа, сельдерея и петрушки, маленький кусочек жгучего стручкового красного перца и зубчик чеснока. Уложить томаты целиком или половинками.

Приготовить маринад. Для этого растворить в воде при нагревании соль и сахар, прокипятить 5 — 10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Слегка остудить.

Залить банки, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 5 минут, литровые — 8 — 10 минут. Остудить.

***Состав для маринада**: соль — 50 г, сахарный песок — 50 г, вода — 1 л, 9 %-й уксус — 140 г.*

ПОМИДОРЫ С ОГУРЦАМИ

Берутся молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка и сельдерей) и пряности (1/4 стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 3–5 гвоздик). Уложить овощи (вниз огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить, как сказано выше.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: поллитровые — 5 минут, литровые — 10 минут. Закатать.

***Состав для маринада**: соль — 60 г, сахарный песок — 75 г, вода — 1 л, 9 %-й уксус — 100 г.*

ПОМИДОРЫ В ЖЕЛЕ

Замочить желатин на 40–60 минут. Крупные мясистые помидоры нарезать четвертинками (можно добавить нарезанный и очищенный сладкий перец). На дно банок уложить нарезанный кольцами лук и помидоры. Вскипятить заливку, снять с огня и влить в нее растворенный желатин. Горячей заливкой заполнить банки с помидорами и стерилизовать: пол-литровые — 5–7 минут, литровые — 8 — 10 минут.

Состав для заливки: *соль — 60 г, сахарный песок — 75 г, вода — 1 л, желатин — 3 ч. ложки.*

ПОМИДОРЫ С ПЕРЦЕМ

Помидоры тщательно промыть, не бланшировать. На дно каждой банки уложить промытые теплой кипяченой водой корень петрушки с зеленью и корень сельдерея, 2–3 гвоздики, 1/4 стручка красного жгучего перца, 1/4 стручка горького зеленого перца и 3–5 горошин черного. Заполнить банку помидорами, предварительно наколов иглой кожицу, что предотвратит помидоры от растрескивания. Залить горячим маринадом (см. рецепт «Огурцы консервированные») и выдержать 5 минут. Маринад слить в кастрюлю, дать вскипеть и снова залить. Банки закатать. Стерилизовать: литровые — 10–15 минут, трехлитровые — 20–25 минут. Охладить.

***Состав для рассола**: соль — 30 г, сахарный песок — 50 г, вода — 2 л, уксусная эссенция -12 г.*

ТОМАТНЫЙ СОУС

Бланшированные и очищенные помидоры протереть через сито или дуршлаг с помощью скалки. Выложить в высокую металлическую посуду, заполнив содержимым наполовину, так как при сильном нагревании идет интенсивное расплескивание. Поставить на сильный огонь и уварить в 2 раза, добавив сахар и соль. Пряности заложить в марлевый мешочек, который опустить в кипящую массу (после уваривания его извлечь). Соус снять с огня, добавить уксусную кислоту, разлить в простерилизованные, ополоснутые кипятком, банки и стерилизовать: пол-литровые — 4–5 минут, литровые — 8 — 10 минут.

Состав: *протертые помидоры — 2,5 кг, сахарный песок — 150 г, соль — 30 г, уксусная эссенция — 8 г, измельченный чеснок — 2–3 зубчика, черный горький перец — 3–5 горошин, гвоздика — 3–4 шт., молотая корица — 2–3 г.*

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

Икру готовят из смеси обжаренных овощей с добавлением томат-пасты или томат-пюре, соли, сахара и пряностей.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить морковь и лук с томат-пюре, добавив остальные специи. Затем все смешать и тушить на слабом огне до готовности. Смесь разложить по банкам и стерилизовать: пол-литровые — 20–25 минут, литровые — 35–40 минут.

Состав: *кабачки — 1,5 кг, морковь — 100 г, лук — 100 г, корень петрушки — 20 г, зелень — 10 г, томат-пюре — 200 г, соль, сахар, перец по вкусу.*

ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ

Головки чеснока (годятся только свежие, развитые, крепкие) очистить от корневой мочки и шелухи и опустить в кипяченую холодную воду на 30 минут, затем промыть проточной. На дно банки уложить несколько укропных «метелок», затем чеснок и залить остывшим маринадом. Сверху на чеснок так же положить укропные «метелки».

Оставить чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил, на 10–14 дней. По мере надобности доливать банку доверху маринадом, приготовленным в такой пропорции: на 0,5 л воды — 1 чайная ложка соли и 10 г 9 %-го уксуса.

Состав: *чеснок — 1 кг, соль — 30 г, вода — 600 г, 9 %-й уксус — 30 г.*

ЗЕЛЕНЬ

Укроп, петрушку и сельдерей можно сохранить без стерилизации, просто смешав с солью.

Зелень тщательно перебрать, вымыть, порезать на кусочки длиной 2–3 см и хорошо перемешать с солью. Этой смесью плотно заполнить банки и оставить на 2 дня неукупоренными, чтобы зелень осела. Добавить до верха еще немного соленой зелени и укупорить банки. Хранить в холодильнике. Таким же способом можно приготовить консервированный щавель. На 10 г соли его идет 100 г. Крапиву промыть, залить горячей водой, прокипятить 5 минут, а затем простерилизовать в пол-литровых банках 25 минут.

СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

Грибы солят в деревянных кадках или в стеклянных банках. Можно их солить и в эмалированной посуде с неповрежденной эмалью. Жестяная, оцинкованная и глиняная посуда разъедается рассолом и образует вредные вещества, которые могут отравить грибы, поэтому ее нельзя использовать для солки.

Подготовленная для засола грибов тара должна быть чистой и без посторонних запахов. Кадки перед засолом нужно замочить, чтобы они не пропускали воду. Для засола пригодны кадки только из деревьев лиственных пород — березы, дуба, липы, ольхи, осины. Новые дубовые кадки нужно вымачивать 12–15 дней, меняя воду каждые 2–3 дня, чтобы удалить из древесины дубильные вещества, иначе они вызовут почернение грибов и рассола.

Кадки, бывшие в употреблении, нужно тщательно вымыть и пропарить крутым кипятком с примесью каустической соды (50 г на 10 л воды). Их также можно пропаривать кипятком с добавлением можжевельника или вереска. Если для соления используется стеклянная или эмалированная тара, она должна быть чисто вымыта и просушена.

В засол идут преимущественно пластинчатые грибы — грузди, волнушки, рыжики, сыроежки и другие млечники. Солят и трубчатые грибы, обычно белые, но они получаются гораздо вкуснее, если их заготавливать маринованными или сушеными.

Есть три способа соления грибов — холодный, сухой и горячий. Сельские жители чаще применяют холодный и сухой способы, горожане — горячий.

Холодное соление грибов — это квашение, потому что консервантом в нем является не соль, а образующаяся в процессе брожения молочная кислота. Грибы, засоленные холодным способом, достигают готовности не раньше, чем через 1,5–2 месяца, но они вкуснее и лучше хранятся, чем грибы горячего засола.

Грибы, засоленные горячим способом, готовы к употреблению уже через несколько дней, но они мягкие и плохо выдерживают длительное хранение. В городах, где нет условий для холодного соления, этот способ предпочтительнее.

Соление холодным способом. Следует напомнить, что холодным способом нельзя солить грибы, которым необходимо отваривание для удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, во многих кулинарных инструкциях рекомендуется вымачивать по нескольку суток или отваривать.

Однако, при длительном вымачивании они теряют не только горечи, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут загнить. Опыт показывает, что при правильной засолке холодным способом горечь из этих грибов исчезает и без вымачивания, и они получаются вкуснее, чем засоленные горячим способом.

Для холодного засола пригодны грузди, подгруздки белые и черные, рыжики, волнушки, серушки, большинство сыроежек. Солить их можно и раздельно, и смесью. Если есть возможность, мягкие и ломкие грибы (волнушки, белянки, рыжики, сыроежки) лучше солить отдельно от крепких и мясистых (грузди, подгруздки, валуи), потому что первые засаливаются быстрее, а вторые медленнее.

Грибы, предназначенные для соления, нужно перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и оставить на 1–3 часа, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов нужно отмыть от налипшей грязи и тщательно прополоскать в чистой воде.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой соли, поверх которого укладываются листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа — для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями по 6 — 10 см в толщину. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Берется 35–50 г соли на 1 кг свежих грибов или, по старинным нормам, 1,5–2 стакана соли на ведро грибов. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут груз (гнет, гнеток) и прикрывают тару чистой тряпкой.

Для гнетка лучше всего брать камень, не растворяющийся в рассоле. Нельзя использовать кирпичи, известковые и доломитовые камни, металлические ржавеющие предметы. Если нет подходящего камня, можно взять эмалированную кастрюлю с неповрежденной эмалью и наполнить ее чем-нибудь тяжелым. Тяжесть гнетка должна быть подобрана так, чтобы прижать грибы и вытеснить из них воздух, но не раздавить их.

Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Весь процесс засолки занимает 1,5–2 месяца, затем грибы можно использовать в пищу. Температура в помещении во время засолки грибов не должна превышать 6–8 ˚С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опускаться ниже 0 ˚С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее. Если грибы промерзнут,

они чернеют и делаются невкусными. Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0–4 °С.

Рассол должен полностью закрывать грибы. Если рассола мало или он по каким-то причинам вытек, нужно залить грибы 10 %-м раствором соли в кипяченой воде. В случае появления плесени нужно удалить ее со стенок тары чистой тряпкой, смоченной раствором соли или уксуса, а также промыть в этом растворе деревянный кружок и гнеток.

Если кадка не заполнена, туда можно добавить грибы, собранные позже. Их нужно очистить, помыть, обрезать ножки, затем снять гнеток и верхний слой листьев, уложить грибы поверх засоленных, как описано выше, снова прикрыть их слоем листьев, чтобы те полностью закрывали грибы, и вернуть гнеток на место.

Соление сухим способом. Этим способом солят преимущественно рыжики и сыроежки. Он характерен тем, что грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают от лесного мусора и протирают влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их укладывают в тару и пересыпают солью (35–50 г соли на 1 кг грибов). Как и при холодном способе, уложенные грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет и прикрывают тару чистой тряпкой. Через 1–2 дня они дают сок.

Соление горячим способом. Грибы, в свежем виде содержащие ядовитые вещества (сморчки, паутинники, опенки), можно солить только этим способом. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы отваривают 10–15 минут, грубые и горькие грибы — 20–30 минут. Условно съедобные грибы нужно отваривать в течение времени, достаточного для отделения ядовитых веществ (не менее 20 минут), а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких, как рыжики, волнушки, негорькие сыроежки, достаточно бланширования в течение 5–8 минут.

Когда грибы немного обсохнут, их нужно засолить так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим

способом, пригодны в пищу уже через 10–15 дней.

ПОСОЛ РЫБЫ

Существует три способа посола рыбы: сухой, мокрый и смешанный. При сухом посоле рыбу натирают, пересыпают или обваливают солью; при мокром посоле рыбу заливают солевым рассолом и выдерживают в нем определенное время; при смешанном посоле рыбу вначале натирают солью, а затем закладывают в рассол.

Сухой посол. Способом сухого посола солят, как правило, речную рыбу: воблу, сазана, леща, судака, красноперку, плотву, щуку и др.

Прежде чем приступить непосредственно к посолу, рыбу необходимо отсортировать, отбирая мелкую рыбешку, которую желательно засолить отдельно. Мелкую рыбу солят целиком, не разделывая, без потрошения. Ее промывают очень холодной водой, желательно ледяной, для удаления слизи и грязи, и дают стечь воде. После чего рыбу обваливают в соли и аккуратно, но по возможности плотно, выкладывают в сухую деревянную тару ровными рядами, пересыпая солью. Наполнив кадку или бочонок мелкой рыбой, сверху насыпают соль слоем 1,5–2 см, кладут гнет и ставят тару на хранение в прохладное место. Рыба просолится через 2–3 дня, но употреблять ее в пищу желательно через 10–12 дней, когда мясо рыбы созреет. На каждый кг рыбы приблизительно расходуется 180–200 г соли.

Среднюю и крупную рыбу перед посолом разделывают и потрошат. Рыбу средних размеров разрезают со стороны брюшка от головы до анального отверстия и удаляют кишечник и внутренности. У крупной рыбы делают дополнительный продольный разрез на спинке. После разделки рыбу натирают солью, засыпая ее в продольный разрез на спине, на брюшке, а также в жабры. Затем рыбу укладывают в чистую сухую тару брюшком вверх, пересыпая солью, и хранят на холоде. Продолжительность посола в погребе — 12–15 суток, в прохладном помещении 5–7 суток. На каждые 10 кг рыбы приблизительно расходуется 1,5–2 кг соли.

Можно использовать следующий метод посолки. Выпотрошенную, не очищенную от чешуи рыбу моют, обсушивают, делают изнутри на спинке 2 глубоких продольных разреза, избегая повреждения кожи, и набивают эти разрезы смесью соли и сахарной пудры в пропорции 10:1. Брюшную полость изнутри обильно натирают солью, атак же жабры и поверхность тушки, после чего заворачивают рыбу во влажную полотняную ткань, перевязывают шпагатом крест-накрест и

закладывают для посолки в деревянную тару брюшком вверх и убирают в прохладное место. Продолжительность посола 6–8 дней.

Для того чтобы получить пряный посол, разделанную и натертую солью рыбу закладывают рядами в деревянную или стеклянную тару, пересыпая каждый ряд зернами душистого и черного перца, а также лавровым листом. Затем тару с рыбой выдерживают 20 дней в прохладном помещении, после чего промывают холодной водой и сушат в подвешенном состоянии на сквозняке.

Смешанный посол. При смешанном посоле на рыбу действуют одновременно солевой раствор (тузлук) и соль. Находящаяся на рыбе соль, растворяясь в воде, обеспечивает образование дополнительного количества тузлука. Вследствие этого тузлук остается насыщенным и процесс посола начинается сразу; при этом поверхностные слои рыбы обезвоживаются.

При посоле жирных рыб в посольную емкость наливают больше тузлука, так как жирные рыбы медленнее и в меньших количествах выделяют воду. Вследствие этого может образоваться недостаточное количество тузлука и верхние слои рыбы в посольной емкости будут контактировать с воздухом, что может привести к окислению жира и ухудшению качества рыбы.

Процедуру смешанного посола необходимо проводить при пониженной температуре, особенно при посоле крупной или неразделанной рыбы. Оптимальная температура около 15 °С или более низкая. Поэтому в холодное время года — ранней весной и поздней осенью — можно солить рыбу с меньшим количеством соли, получив малосоленую рыбу с более нежной и сочной консистенцией.

Для этого рыбу любых размеров разрезают вдоль спинки и вдоль брюшка. После извлечения внутренностей рыбу не моют, чтобы сохранить ее кровянистость, а обсыпают все разрезы мелкой солью тонким слоем, не забывая насыпать соль за жабры. Сделав это, рыбу закладывают плотными рядами в деревянную тару — бочку или широкую кадку — и заливают солевым рассолом, насыпая сверху тонкий слой соли. При таком смешанном посоле рыба просаливается за более короткий промежуток времени — двое суток. Соль расходуется из расчета 8 — 17 % к весу всей рыбы.

Мокрый посол. При этом способе посола рыбу закладывают в охлажденный посолочный рассол — тузлук.

При мокром посоле необходимо учитывать, что на скорость просаливания рыбы в тузлучном рассоле оказывают влияние такие факторы, как температура тузлука, размер рыбы и

содержание в ней жира. Крупная рыба должна находиться в рассоле дольше, чем мелкая. На скорость посола также влияет исходное качество рыбы. Размороженная рыба поглощает соль быстрее, чем рыба, не подвергавшаяся замораживанию. Продолжительность посола также колеблется в зависимости от содержания жира, она уменьшается с увеличением концентрации тузлука и при повышении его температуры.

Засаливая рыбу этим способом, ее необходимо очистить от чешуи, извлечь внутренности и уложить в посуду, предназначенную для посола. Вскипятить, профильтровать и охладить солевой рассол, исходя из расчета: на 1 л воды — 250 г соли, лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца. Залить рассолом подготовленную рыбу и выдерживать в прохладном месте 20 дней. После чего рыбу из рассола извлечь, промыть холодной водой и сушить в подвешенном состоянии на сквозняке.

При желании или необходимости можно засолить рыбу быстрым способом. Вначале необходимо приготовить сильно насыщенный соляной рассол. Для этого в воду рекомендуется положить такое количество соли, чтобы часть ее при размешивании осталась нерастворенной. Рассол вскипятить, профильтровать и остудить.

Выпотрошенные и промытые тушки запускать поочередно на 1 минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 1 столовая ложка соли). Затем сразу же закладывать на 2 минуты в уксус, после чего оставить на 30 минут в насыщенном соляном рассоле. По истечении времени рыбу извлечь и подвесить для сушки в хорошо продуваемом помещении.

СОВЕТЫ ПО КУЛИНАРИИ

САЛАТЫ

Все овощи для салата надо варить отдельно. Сваренные вместе они теряют вкус и цвет.

Во многих салатах картофель — один из непременных компонентов. Для этой цели его лучше варить в кожуре. Предварительно клубни необходимо тщательно вымыть (желательно щеткой), залить горячей водой, посолить (на 1 л — 10 г соли), довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне до готовности. Сваренный клубень легко прокалывается. Картофель для салатов можно варить с добавлением столовой ложки уксуса. В этом случае он не темнеет.

Можно варить очищенный картофель на пару, а чтобы повысить температуру, в воду добавить 1–2 столовые ложки соли.

Свежие овощи и зелень, входящие в состав салатов, необходимо очень хорошо промывать (зелень лучше мыть в большом количестве воды — на плаву). Предварительно их нужно залить холодной водой и выдержать несколько минут. Вымытые и перебранные овощи, зелень следует еще раз ополоснуть водой.

Продукты, входящие в состав салатов, должны быть абсолютно свежими и хорошо охлажденными.

При приготовлении салатов из сырых овощей вымыть овощи, нарезать непосредственно перед едой и сразу же залить лимонным соком или уксусом, которые сохраняют витамин С, зеленый салат, нарезанный и оставленный на солнце, за одну минуту теряет 70–80 % содержащегося в нем витамина С.

Салаты получаются вкуснее, если картофель будет отвариваться в небольшом количестве воды.

Вареную, нарезанную для винегрета свеклу прежде чем соединить с другими овощами, следует смазать растительным маслом, тогда винегрет получится более красивым.

Огурцы, предназначенные для салата, можно не очищать от кожуры, но их надо тщательно вымыть. Делать это надо непосредственно перед подачей на стол, чтобы огурцы сохранили свежесть.

Используя огурцы в неочищенном виде, надо предварительно попробовать кусочек кожуры и убедиться, что она не горчит. Если горчит, огурцы следует почистить.

В салат из квашеной капусты вместо яблок можно положить дольки апельсинов или мандаринов.

В салат можно на несколько минут положить корочку ржаного хлеба, натертого чесноком. Перед подачей к столу корочку вынимают, но едва ощутимый тонкий запах чеснока

останется.

Салат из редьки можно заправить репчатым луком, слегка поджаренным на растительном масле.

Для салатов лучше использовать более сочные сладкие сорта лука.

Для винегретов используют маринованный репчатый лук.

Салат украсит «веер» из огурцов. Крепкие небольшие огурчики нарезают вдоль не до конца тонкими пластинками и расправляют — вот вам и «веер».

Солить салат надо перед самой подачей к столу. Если посолить заранее, то овощи выделяют очень много сока.

Растительное масло нужно подливать в салат только после того, как салат посолили, затем добавляют уксус и перец (соль в масле не растворяется).

Салат из овощей заправляют майонезом, сметаной или уксусом непосредственно перед едой, т. к., постояв 2–3 часа, они теряют почти всю питательную ценность. Не стоит готовить салат на несколько дней, и не вкусно и пользы мало.

Салат с майонезом и винегрет приобретут особенно приятный вкус, если перед подачей к столу положить в них ненадолго лимонную корочку.

Когда хотят, чтобы винегрет приобрел тонкий и приятный вкус, в него вливают столовую ложку молока и всыпают чайную ложечку сахарного песка.

СУПЫ

Чтобы супы были более вкусным, в них добавляют лавровый лист, перец, зелень петрушки и сельдерея, связанные в пучок. Пучок удаляют по окончании варки супов. Пряности и соль кладут в конце варки.

Картофельные супы нужно приготовлять незадолго до их употребления, т. к. при хранении в них быстро разрушается витамин С.

Готовые супы хорошо посыпать мелко нарезанной свежей зеленью укропа, петрушки и зеленым луком. Это увеличивает в супах содержание витамина С.

В куриный бульон не кладут ни сельдерей, ни лук, ни лавровый лист, ни другие пряности, чтобы не задушить естественного аромата бульона.

Для получения прозрачного мясного бульона во время варки надо положить в него промытую яичную скорлупу, готовый бульон следует процедить.

Если суп-пюре получится слишком жидким, туда можно добавить сухой белый хлеб, замоченный в небольшом количестве супа и протертый через дуршлаг.

Не рекомендуется добавлять в уху муку или макаронные изделия.

Кусочек сливочного масла величиной с орех, добавленный в суп после снятия с огня, улучшает его вкус и повышает калорийность.

Для равномерного распределения яйца в супе при заправке его необходимо хорошо взбить (предварительно) в небольшом количестве холодного бульона.

Овощи для ухи, грибного или овощного супа обжаривают в сливочном или растительном масле, а для молочных супов только в сливочном.

Чтобы сохранить аромат репчатого лука и кореньев, их нужно сперва слегка обжарить, а потом уже класть в кипящий суп.

Красильные ароматические вещества корнеплодных овощей при варке быстро разрушаются и улетучиваются. Чтобы избежать этого, прежде чем класть корнеплодные овощи в суп, их слегка обжаривают.

Мясной бульон солят за полчаса до готовности мяса, уху — в начале варки, а бульон из грибов — перед тем, как снять с огня.

Чтобы сохранить бульон в течение нескольких дней, его процеживают, кипятят и дают остыть в открытой посуде.

Готовый бульон теряет свой вкус, если будет долго стоять на

горячей плите.

В качестве приправы в бульон из птицы добавляют репчатый лук, морковь, черный перец и петрушку.

Борщ должен сначала быстро закипеть, но, сняв пену и положив зелень, следует убавить огонь: пусть борщ «потомится» под крышкой.

Борщ получается вкуснее, если его, доведя до готовности, не снимают сразу с плиты, а, выключив огонь, оставляют остывать на плите.

При необходимости бульон доливают только кипятком, холодная вода ухудшает вкус бульона.

Когда варят уху, пузырь выбрасывать не стоит. Его можно добавить вместе со специями — он придаст ухе приятный вкус.

Чтобы бульон при согревании сохранил прозрачность, его нагревают в открытой посуде и на слабом огне.

Не следует оставлять в готовом супе лавровый лист.

Макаронные изделия плохо разваривaются в молоке. Поэтому их надо отварить до полуготовности в воде, а затем добавить молоко.

Щи из кислой капусты надо солить уже после того, как капуста сварится, иначе их легко пересолить.

В рассольник картофель лучше класть до огурцов, иначе он останется жестким, по той же причине в зеленые щи сначала лучше положить картофель, а затем щавель.

Луковицу перед закладкой в суп желательно разрезать пополам и слегка поджарить обе половинки (только с одной стороны) на сковороде без масла. Это поможет сохранить в супе ароматические вещества лука, которые улетучиваются во время варки.

В супы лучше добавлять острый лук.

Отваром луковой шелухи можно подкрашивать бульон. Это обогащает его витаминами и улучшает внешний вид.

В супы после варки можно добавить толченый чеснок.

Окрошку можно приготовить из простокваши или кислого молока, разбавленных наполовину холодной кипяченой водой, приправленной лимонной кислотой.

Перед тем как снять суп с огня, следует влить в него немного свежего сока моркови, помидоров, капусты: это улучшит вкус супа и обогатит его витаминами.

Супы, особенно с овощами, надо варить при слабом кипении, иначе вместе с паром улетучатся ароматические вещества овощей, а овощи разварятся сверх меры.

Молочные супы рекомендуется варить в кастрюле с толстым дном и на слабом огне, чтобы молоко не пригорело.

Для приготовления сладких супов половину фруктов и ягод протирают, а оставшиеся кладут в суп целыми или нарезают дольками.

В супы на фруктовых отварах для усиления аромата добавляют лимонную или апельсиновую цедру, корицу, гвоздику и другие пряности.

Сметану или сливки добавляют во фруктовый суп при подаче его к столу.

Если суп из свежих плодов не достаточно кислый, в него кладут лимонную кислоту.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясо рекомендуется промывать холодной водой, но не замачивать в ней на продолжительное время.

Мясо, которое надо сохранить на длительное время, не моют, т. к. промытое мясо быстро портится.

Не оставляют на продолжительное время мясо на деревянной плоскости стола или на доске, т. к. дерево впитывает мясной сок. Сохранять его лучше в стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде.

Не солят мясо непосредственно перед приготовлением пищи, т. к. соль вызывает преждевременное выделение сока, а это понижает питательность и вкусовые качества мяса.

Когда мясо варят на сильном огне, оно становится более вкусным, но зато вкус бульона ухудшается. Наоборот, когда мясо варят на слабом огне, бульон становится вкусным, а вкусовые качества мяса значительно ухудшаются.

Вареное мясо сохранит свою сочность, если его оставить в бульоне и накрыть кастрюлю крышкой.

Чтобы вареное мясо не стало слишком сухим в холодильнике, его нужно завернуть в пергаментную бумагу.

Вкус мяса, запеченного целыми кусками, значительно улучшится, если его нашпиговать черным перцем, кореньями, зубчиками чеснока и кусочками копченого шпика.

Мясо, которое будут жарить или запекать, нарезают поперек волокон, а потом отбивают деревянным молотком, что выровнит его толщину и разорвет соединительную ткань.

При запекании мясо помещают в хорошо, но не слишком разогретый духовой шкаф. В слишком разогретом шкафу его поверхность можно легко пережечь, а внутри оно останется сырым.

Запеченное мясо будет более сочным, если его во время запекания поливать небольшим количеством холодной воды.

Жирное мясо (свинину, индейку, гуся) при запекании рекомендуется время от времени поливать горячей водой — из мяса выделяется большая часть жира, и оно запекается в собственном соку. Запеченное таким образом мясо приобретает очень хороший вкус и аромат.

Чтобы свиные отбивные, рубленые котлеты и шницели при жарке не были сухими, их нужно чаще переворачивать, что поможет сохранить мясной сок.

Мясо не будет прилипать ко дну кастрюли или сковородки, если в жир положить несколько кружков моркови.

Мясо молодых животных (молодую баранину, телятину и птицу) тушат с белым вином, а баранину и дичь с красным.

Отбивные котлеты, шницели, бифштексы будут мягкими и нежными, если за 2 часа до жарки их смазать взбитой смесью уксуса и растительного масла. В котлетную массу не следует добавлять яичный желток, от него мясо сбегается, и котлеты получаются сухими.

Старая курица сварится быстро, если, после того как она варилась 20–30 минут, ее погрузить в холодную воду на 5–6 минут.

Мясо птицы будет вкусным и нежным, если ее внутри и снаружи натереть разрезанным лимоном или разваром лимонной кислоты.

Корочка при жарке кур и цыплят получается румяной, если предварительно их смазать густой сметаной или майонезом.

Гуся ощипывать надо сухим, не ошпаривая, т. к. мясо ошпаренного гуся менее вкусно.

Жареная печенка будет вкусной, если ее перед жаркой выдержать 2–3 часа в молоке. Для того чтобы жареная печенка была сочной, ее не следует пережаривать. Пленку с печени легко снять, если опустить ее на одну минуту в горячую воду.

Печенку надо солить после жарки: если ее посолить перед жаркой, она станет очень твердой.

Перед приготовлением языка его необходимо тщательно промыть холодной водой. Кожица с языка удаляется после варки, но для этого его нужно выдержать 2–3 минуты в холодной воде.

Телячьи почки жарят целыми и нарезанными на кусочки. Перед жаркой их не следует замачивать в воде и варить. Жилы с них также не удаляют.

Говяжьи почки нужно сначала обварить, а потом уже жарить на сильном огне.

Чтобы мясо не пригорело и не стало сухим, в духовой шкаф ставят небольшой сосуд с водой. Пар предохраняет мясо от пригорання и высыхания.

Для жарения обычно предпочитают внутреннюю часть говяжьего мяса (вырезку) или боковые части края.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Чистить чешую рыбы удобно специальным зубчатым ножом или мелкой теркой. Чешуя рыбы чистится легко, если ее положить на 2 часа в холодную воду с небольшим количеством уксуса (2 столовые ложки уксуса на 1 л воды). Мороженую рыбу оттаивают только в холодной воде, тогда она сохраняет свои свойства. Болотный запах исчезает, если ее после чистки и мытья положить на час в слабый раствор уксуса с небольшим количеством молотого черного перца и лаврового листа.

Рыбу жарят на сковороде в небольшом количестве сильно разогретого жира. Между отдельными кусками должно быть расстояние, позволяющее образоваться корочке, которая задерживает сок в рыбе.

Рыбу или куски рыбы переворачивают двумя вилками или специальной лопаткой.

Рыба не будет прилипать к сковороде, если в жир добавить немного соли.

Мелкую рыбу рекомендуют жарить на специальной вкладной решетке в глубокой посуде.

В отличие от жареного мяса жареная рыба при подогревании теряет свой первоначальный вкус.

Запах рыбы можно значительно уменьшить, выдержав ее 2–3 часа в тряпке, смоченной уксусом, или же добавив в сухари для панирования или муку немного тертого сыра.

ОВОЩИ

Солнечный свет разрушает витамины С, B_1, B_2, B_6, А.

По возможности следует чистить и мыть овощи непосредственно перед приготовлением еды. Листовые овощи (крапиву, шпинат, щавель, петрушку, укроп) чистят, удаляя стебли и корни и устраняя пожелтевшие листья, после чего их моют и режут.

Овощи следует резать только ножом из нержавеющей стали.

Чем крупнее нарезаны овощи, тем лучше в них сохраняются витамины С и минеральные соли.

Если овощи кладут в холодную или теплую воду, которая медленно нагревается, витамин С быстро разрушается. Во избежание этого их нужно класть в кипящую подсоленную воду или в кипящее кушанье, но не сразу, а порциями, чтобы не прервать процесс кипения.

Красильные ароматические вещества кореньев овощей при варке быстро разрушаются и улетучиваются. Чтобы избежать этого, прежде чем класть корнеплоды в суп или кушанье, их слегка обжаривают.

Овощи, жаренные в большом количестве жира, лучше сохраняют витамины.

Овощи не должны кипеть ни очень сильно, ни очень слабо; не следует также их варить более продолжительное время, чем это необходимо. Посуда, в которой варятся овощи, должна быть плотно закрыта крышкой. По возможности вода должна только покрывать овощи.

Некоторые хозяйки, чтобы сохранить цвет овощей, прибавляют при варке питьевую соду. Это неправильно, т. к. щелочная вода разлагает витамины.

Блюда из овощей теряют почти 50 % сохранившихся после их приготовления витаминов, если их оставить на горячей плите более 2 часов.

При подогревании еды разрушается сохранившийся в овощах при варке витамин С. Вот почему лучше готовить пищу только для одного приема.

Кушанье из овощей лучше всего готовить в эмалированной или стеклянной посуде, а также в кастрюлях-автоклавах и из нержавеющей стали.

Воду, в которой варились овощи для пюре или салата, не следует выливать: ее можно использовать для приготовления супа или для разбавления соуса, т. к. в ней растворена большая часть минеральных солей и витаминов.

Помидоры или томат-пюре добавляют в суп или кушанье из овощей в конце, т. к. кислота замедляет процесс варки.

Чтобы было легче очистить от кожицы помидоры, их погружают в кипяток, затем обливают холодной водой.

Перед тем, как начать жарить овощи, их следует посолить, а жир сильно разогреть.

Кабачки, баклажаны или стручковый перец не рекомендуется класть в недостаточно разогретый жир, т. к. они впитывают его, приобретая неприятный вкус и труднее перев орачиваются.

Приправы — зелень петрушки, укроп, мята, сельдерей — улучшают вкус блюда, обогащают его витаминами и помогают усвоению организмом. Их прибавляют в суп или кушанье перед подачей на стол.

В замороженных овощах сохранится витамин С, если их быстро разморозить в кипящей воде.

Подмерзший лук не размораживают, его спокойно можно использовать для приготовления пищи.

Чтобы глаза меньше слезились, когда режут лук или натирают на терке хрен, это лучше делать возле теплой плиты или у открытого окна.

Даже в самую сильную жару зелень петрушки, укропа, мяты можно сохранить вполне свежей, если поместить ее в сухую кастрюлю и плотно накрыть крышкой.

Зеленый салат, редиску, зелень лука и петрушки можно сохранить свежими, если их почистить, промыть, завернуть в нейлон и положить в холодильник.

Для сохранения свежести листовых овощей их следует завернуть в тряпку, смоченную уксусом.

Огурцы и кабачки можно сохранить в свежем виде, если держать в мелкой посуде с холодной водой.

Стручковый перец и помидоры сохраняются более продолжительное время в корзине, подвешенной в тенистом или прохладном месте.

Овощи, потерявшие свежесть, можно освежить в холодной воде, в которую добавляют 2–3 ложки уксуса.

Чтобы дольше сохранить кабачки, их укладывают в полиэтиленовый мешочек или полиэтиленовую ванночку и держат, не накрывая крышкой, на нижней полке холодильника.

Кабачки следует использовать в недозрелом виде, т. к. зрелые жесткие и невкусные.

С молодых кабачков, предназначенных для фарширования или тушения, не рекомендуется срезать кожицу. Более зрелые кабачки следует почистить и удалить из них зерна.

Жарить лучше всего небольшие кабачки с мелкими зернами.

Если после обжаривания они останутся жесткими, их нужно накрыть крышкой и на 5 — 10 минут поставить в духовку.

Тыква вполне пригодна для потребления в пищу в непривычном для нас сыром виде и легко усваивается организмом. Ее можно включить даже в диетическое меню. Однако выбирать надо наиболее молодые нежные плоды.

Подсушенные тыквенные семечки не только полезны, но и очень вкусны. Их можно использовать вместо миндаля, например, в очищенном виде, в тесте при выпечке печенья и пряников.

Сваренные овощи нельзя оставлять в воде, где их отваривали: они становятся невкусными, водянистыми. Их сразу же откидывают на дуршлаг. Исключение — цветная капуста, ее некоторое время можно подержать в отваре.

В цветную капусту нередко заползают мелкие насекомые. Если подержать ее перед варкой 5 — 10 минут в крепко посоленной воде, насекомые всплывут, и их легко можно будет слить вместе с водой. Для этой же цели цветную капусту можно вымыть в холодной воде с добавлением уксуса — мелкие насекомые всплывут.

При тушении голубцов не надо наливать много воды или бульона — голубцы получатся слишком водянистыми и невкусными.

Капусту лучше тушить с уксусом, тогда она не будет слишком мягкой. Цветную капусту можно тушить в молоке.

Картофель варят на умеренном огне, чтобы он разбухал равномерно. Если огонь слишком сильный, клубни снаружи разваривaются и лопаются, а внутри остаются сырыми.

Чтобы ни одна картофелина не развалилась, надо слить воду через 15 минут после закипания и доварить картофель на пару.

В картофеле, сваренном в «мундире», лучше сохраняются витамины. Картофель в «мундире» используют для винегретов, салатов, холодных соусов.

Картофель, сваренный в «мундире», легко очистить, если сразу после варки облить его холодной водой.

Если картофель нужно сварить побыстрее, в него добавляют столовую ложку маргарина.

Картофель, сваренный в молоке, сразу же подают к столу, после разогревания вкус его ухудшается.

КРУПЫ

Каша — одно из самых популярных блюд на Руси. Приготовить ее не сложно. Самое главное — правильно определить соотношение воды и крупы.

Для варки рассыпчатой каши необходимо взять на 1 стакан гречки 1,5 стакана воды; на 1 стакан пшена — 1,8 стакана воды; на 1 стакан риса — 2,5 стакана воды.

Для варки вязкой каши необходимо взять на 1 стакан гречки 3 стакана воды; на 1 стакан пшена — 3,5 стакана воды; на 1 стакан риса — 4 стакана воды.

Для варки жидкой каши необходимо взять на 1 стакан пшена — 4,2 стакана воды; на 1 стакан риса 5,5 стакана воды. Из гречки жидкую кашу обычно не варят.

Кусочек масла, положенный в крупу во время варки, придает каше нежный вкус.

Чтобы сварить рассыпчатую кашу на газовой плите, надо, после того как вода закипит, а крупа станет мягкой, поставить кастрюлю с кашей в кастрюлю побольше с кипящей водой. Каша не подгорит, будет вкусной, рассыпчатой.

Вязкие и жидкие каши нужно во время варки периодически помешивать. Быстрое размешивание замедляет варку, поэтому мешать надо медленно.

В жидкие и вязкие каши (кроме каш из гречневой крупы) можно добавить сахар из расчета 125 г на 1 кг крупы.

Для пудингов используют рассыпчатые и вязкие каши.

Гречневую крупу для приготовления рассыпчатой каши поджаривают. Рассыпчатую гречневую кашу при варке не мешают.

Продельную или ячневую крупу перед варкой следует перебрать и хорошо перемешать с одним сырым яйцом на сковороде. На этой же сковороде крупу поджарить, а затем варить, как обычно. Получается хорошая рассыпчатая каша.

При варке рисовой каши на молоке не надо добавлять сахар прямо в кастрюлю во время варки. От этого рис плохо разварится и будет клейким. Лучше растворить сахар в небольшом количестве кипятка и добавить в рис, когда он будет готов.

Чтобы получить рассыпчатый и вкусный рис, его следует варить в малом количестве бульона с добавлением масла. При этом рис не мешают ложкой, а только время от времени встряхивают кастрюлю, в которой он варится.

Чтобы рис не разварился при варке, надо прибавить в кипящую воду сок лимона из расчета 1 столовая ложка на 1 л воды. Чтобы сохранить зерна риса при варке целыми, надо

опускать их в кипящую подсоленную воду. Рис после варки будет белым, если добавить в воду чуть-чуть уксуса.

Чтобы на поверхности манной каши при охлаждении не образовалась твердая корочка, сразу после окончания варки кашу посыпают сахарным песком.

Все крупы, кроме «Геркулеса», манной и гречневой, предварительно и неоднократно (2–3 раза) промывают в теплой воде.

Суп с перловой крупой иногда приобретает синеватый оттенок, во избежание этого перловую крупу следует предварительно отварить.

Соль добавляют в жидкость до закладки крупы.

ЗАПЕКАНКИ

Чтобы крупяная запеканка не подгорала, дно и края формы смазывают маслом и посыпают толчеными сухарями.

Запеканку из творога едят в холодном и горячем виде. Для горячей запеканки сметану можно подать отдельно.

При соединении протертого картофеля или густой манной каши с творогом они должны быть охлаждены до 30 °С.

Картофельная запеканка или рулет будут иметь красивую поверхность, если перед запеканием смазать их яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром.

В капустную или морковную запеканку вместо манной крупы можно добавлять пшеничную муку, белый хлеб или густой молочный соус.

Выпеченную запеканку или рулет нарезать и подать с грибным или сметанным соусом.

Для запеканок лучше использовать морковь с длинными корнеплодами, т. к. она требует более продолжительной тепловой обработки.

Запеканки из овощей, запанированные в муке или сухарях, при жарении надо класть на разогретую сковороду.

Картофельную запеканку с мясом подают с луковым или томатным соусом.

Морковную запеканку можно готовить с творогом, который смешивают с готовым морковным пюре.

Запеканку из капусты перед подачей на стол поливают сметаной или сметанным соусом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Перед замешиванием теста муку следует просеять, т. к. при просеивании она впитывает большое количество воздуха, благодаря чему тесто делается пушистым и нежным.

Когда тесто замешено на хлебопекарных дрожжах, прибавляют 1–2 столовые ложки лимонного сока, в результате чего запах дрожжей исчезает.

При обработке дрожжевого теста рекомендуется намазать руки расплавленным сливочным или растительным маслом, чтобы тесто к ним не прилипало.

Тесто быстрее подойдет, если в него воткнуть несколько палочек трубчатых макарон.

Прибавляя взбитые в крепкую пену белки к тесту, нужно очень легко перемешивать смесь, чтобы не вытеснить поглощенный белками воздух. В противном случае тесто спадет.

Мягкое тесто легче разделить, если его погреть пергаментной бумагой и раскатывать согретой толстой скалкой или же бутылкой, наполненной теплой водой.

Бисквитное тесто, торт, кекс выпекают в умеренно нагретом духовом шкафу. Дверцу духовки не рекомендуется открывать первые 15 минут.

Кондитерские изделия с глазурью из белков выпекают в слабо нагретом духовом шкафу, чтобы предохранить глазурь от перегорания.

После выпечки не следует оставлять торт или кекс в форме, а сразу же вынуть их из нее, положить на салфетку и дать им остыть.

Если кондитерские изделия пригорели, им дают полностью остыть и соскабливают пригоревшее тесто мелкой теркой, а потом посыпают сахарной пудрой или мажут кремом.

Чтобы правильно и легко разрезать поперек выпеченный торт, пока он еще теплый, нужно острым ножом сделать глубокий разрез по кругу и в него вложить крепкую нитку, концы которой потом натянуть крест-накрест.

Белки взбивают в совершенно сухой медной посуде или стеклянной. Не следует использовать ни алюминиевой посуды, т. к. в ней белки темнеют, ни эмалированной, т. к. можно отбить эмаль.

Белки считаются хорошо взбитыми, когда они задерживаются на венчике и не выпадают, если повернуть посуду.

Чтобы получить легкий и пушистый крем, при взбивании венчиком нужно описывать восьмерки и время от времени круги

по стенкам посуды.

Если в приготовленное для блинов тесто влить 30–40 г растительного масла и

перемешать, то можно не смазывать сковороду при выпечке блинов. Сливочное масло при жарении не темнеет, если раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.

Когда дрожжевое тесто для блинов подойдет, ни в коем случае его не мешать, а то блины не будут пышными.

Белок взбивается хорошо, если он свежий и охлажденный. Взбивать его надо в прохладном месте. Желтки с сахаром легче растираются в теплом месте.

Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить ложку коньяка.

Глазурь для тортов и печений можно покрасить в красный цвет соком из свеклы, в желтый — апельсиновым.

Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуется до употребления слегка прокалить в духовом шкафу, отчего они приобретают приятный вкус.

Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой, когда масло размякнет (но не распустится), его ставят в холодное место и взбивают.

Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатым получается изделие.

Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовые изделия становятся рассыпчатыми.

Слоеное тесто после замешивания следует поставить в холодильник не менее, чем на час. Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

Если какая-либо часть пирога или печенья начинает подгорать, ее накрывают промасленной бумагой.

Смазывать изделия яйцом надо за 6 — 10 минут до выпечки. Делать это следует мягкой кисточкой, притом осторожно, чтобы не помять изделия.

Варить компоты лучше в эмалированной посуде, но можно и в посуде из нержавеющей стали либо алюминиевой на слабом огне.

Если компот готовят с добавлением свежих ягод, то ягоды помещают в охлажденный компот за 20 минут до употребления.

Приготавливая кисели и компоты из свежих ягод, вначале отжимают сок, затем отваривают мезгу, добавляют сырой сок и больше не кипятят. При таком способе приготовления в компоте или киселе сохранится больше витаминов.

Компот из свежих яблок или груш приобретет особый аромат, если в него положить цедру лимона, апельсина или корицу (после охлаждения цедру надо вынуть).

Хотя компоты из вишни, черной смородины и черники могут со временем приобрести фиолетовый цвет, они вполне пригодны.

Нельзя хранить больше года любой компот из ягод и фруктов с косточками (вишни, абрикосы, сливы), т. к. в них накапливается вредная для здоровья синильная кислота.

Чтобы улучшить вкус компота из сухих фруктов, его следует варить за 10–12 часов до подачи к столу; во время настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества фруктов, а фрукты пропитываются сиропом.

Чтобы при варке компота лучше сохранились витамины, фрукты и ягоды нужно закладывать в бурно кипящий сироп, с добавлением в него лимонной кислоты.

Если компот готовят из смеси сухофруктов, их нужно перебрать и отделить яблоки и груши. Они варятся значительно дольше остальных фруктов, поэтому их надо закладывать в компот в первую очередь.

Чтобы быстро остудить горячий компот, надо поставить кастрюлю с ним в другую большую посуду с холодной водой, всыпав в воду немного крупной соли.

При приготовлении киселя разведенный крахмал следует лить не в середину кастрюли, а на стенки.

Для приготовления молочных киселей лучше употреблять кукурузный крахмал, т. к. вкус киселя с этим крахмалом будет более нежным.

Для приготовления одной порции густого киселя (200 г) необходимо 12–15 г крахмала, для киселя средней густоты 7 — 10 г и для полужидкого 4–6 г.

Густые кисели после введения в них крахмала проваривают на слабом огне, помешивая, а кисели средней густоты, после

добавления крахмала, не кипятят, а только доводят до кипения.

Густой кисель сразу же после приготовления нужно разлить в формы (стаканы, чашки) и охладить, форму предварительно следует смочить внутри холодной водой, тогда охлажденный кисель легко отделится от нее.

Чтобы сварить сироп для киселя, надо сахар развести в холодной воде и проварить, затем снять пену и слегка уварить, чтобы сироп был плотноватым.

Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, надо покрыть его тонким слоем сахарного песка.

Во фруктово-ягодные кисели можно для сохранения окраски и улучшения вкуса добавлять небольшое количество лимонной кислоты, предварительно разведенной кипяченой холодной водой.

Кисель из ревеня подают только в холодном виде.

Чтобы приготовить желе, нужно в горячий сироп на плодово-ягодном отваре ввести, при непрерывном помешивании, желатин, нагреть до кипения и, когда желатин растворится, соединить с фруктовым или ягодным соком и профильтровать.

При добавлении сырого ягодного сока улучшается вкус желе, усиливается его аромат, сохраняется натуральный цвет ягод.

Очень эффектно выглядит желе-мозаика. Маленькие кусочки разноцветного желе (треугольники, квадратики) заливают бесцветным желе и охлаждают.

Посуда, в которую вливают желе для застывания, не должна быть очень холодной, иначе желе может застыть комками.

Желе, мусс, крем нельзя хранить при минусовой температуре — это ухудшает их внешний вид и вкус.

Для приготовления мусса горячий сироп соединяют с желатином, фруктовым или ягодным соком, процеживают, охлаждают до 30–35 °С и взбивают в густую однородную массу.

Мусс можно готовить с манной крупой вместо желатина. Крупу варят в воде с сахаром и фруктово-ягодным соком, а затем всю массу охлаждают и взбивают.

Желе, мусс не следует готовить в алюминиевой посуде, т. к. они от алюминия приобретают неприятный привкус.

Теплый желатин вливают во взбитые сливки или пюре из плодов тонкой струей, аккуратно перемешивая. Дно посуды, в которую вливают желатин, не должно быть холодным, иначе образуются комки.

Варенье в открытой банке хорошо сохранится, если насыпать небольшой слой сахарного песка.

Засахарившийся мед разогревать нельзя, т. к. под действием высокой температуры он теряет много ценных свойств.

Нельзя держать мед в сыром помещении: он быстро закиснет, также его следует держать подальше от продуктов, имеющих резкий запах.

Хранить мед рекомендуется в стеклянных банках или глиняной посуде. Железная и цинковая не пригодны.

При правильном хранении мед не портится и не утрачивает своих свойств в течение десятков лет.

Не стоит выбрасывать косточки от абрикосов, высушенные они могут заменить миндаль.

Засохший лимон можно освежить, окунув его в холодную воду.

Если подержать лимон 5–6 минут в горячей воде, из него можно выжать больше сока.

Чтобы легче очистить орехи от скорлупы, их нужно подержать несколько минут в горячей духовке.

Чтобы кожура печеных яблок не потрескалась и чтобы они не прилипли к противню, перед тем как ставить в духовку, нужно проколоть их в нескольких местах вилкой, а в противень налить немного воды.

Чай лучше всего покупать в специализированных чайных или кондитерских магазинах: в этом случае можно иметь гарантию, что он не находился рядом с продуктами, имеющими резкий запах.

Чай нужно хранить в плотно закрытой посуде, в сухом месте.

Чай станет гораздо ароматнее, если в коробочку, где он хранится, положить кусочек апельсиновой корочки или щепотку ванили.

Вода из-под крана годится для заваривания чая только после того, как она в течение нескольких часов отстаивалась в открытой посуде — за это время запах хлора улетучится.

В воду, которой заваривают чай, можно заранее положить немного сахара, щепотку соли, питьевой соды — это смягчает воду и чай будет ароматнее.

Вода, предназначенная для заваривания чая, не должна перекипать. Перекипевшая вода придает чаю жесткость, обедняет его и почти полностью лишает аромата.

Чай получится невкусным, если заваривать его вторично закипевшей или подогретой водой. Не следует также в кипяченую воду доливать свежую и кипятить эту смесь: чай утрачивает аромат, вкус и полезное воздействие на организм.

Воду для чая надо кипятить в чайниках, где полностью отсутствует контакт воды с металлом. Для этого пригодны луженые и эмалированные чайники, а также чайники из так называемого «белого» металла.

Заваривать чай нужно только в фарфоровой, фаянсовой, стеклянной посуде и ни в коем случае не в железной. Фарфор предпочтительнее, т. к. он быстро прогревается насквозь, а это имеет большое значение при заваривании. До заваривания пустой чайник надо хорошо прогреть, ополоснув несколько раз кипятком.

Заваривать чай нужно в два приема. Сначала налить кипяток только до середины чайника, быстро накрыть его крышкой, сверху льняной салфеткой так, чтобы закрыть все отверстия. Не рекомендуется накрывать чайник различными утеплителями типа куклы-матрешки на вате — от этого чай преет, делается невкусным. Через 3 — 15 минут (в зависимости от сорта чая) доливают кипяток, но не доверху, а оставляя до крышки 0,5–1 см.

Чай будет ароматнее, если в заварочный чайник бросить кусочек сахара, а потом уже залить кипятком.

Если до окончания заваривания появилась пена, значит, чай заварен правильно — не перестоял и не утратил аромата.

Чтобы пена не осела на стенках чайника, а вошла в настой, чай надо помешать ложечкой.

Лучше всего пить чай в течение 15–20 минут после заваривания, оставлять его на несколько часов и на другой день не желательно.

Для получения хорошего, ароматного кофе, кофейные зерна надо обжарить на сковороде, непрерывно помешивая, до появления на них маслянистого блеска.

Зерна следует молоть перед самой варкой — тогда кофе будет ароматным.

Нельзя размалывать кофейные зерна ни слишком крупно, ни слишком мелко, т. к. мелкий кофе проходит сквозь фильтр и напиток становится мутным, а крупный кофе медленно настаивается и теряет свой аромат.

Аромат кофе усилится, если перед варкой поджарить молотый кофе и добавить к нему несколько кристаллов поваренной соли.

Кофе будет вкуснее, если в момент закипания опустить в воду щепотку соли и наливать его в подогретые чашки.

Для того чтобы гуща осела, достаточно плеснуть в кофе ложку холодной воды.

Кипячение или подогревание кофе ухудшает его вкус.

Кофе, особенно в порошке, легко теряет аромат и воспринимает чужеродные запахи. Хранить порошок кофе нужно в специальной стеклянной или жестяной посуде, плотно закрытой крышкой.

Зерна кофе, которые долгое время хранятся в закрытой

коробке, утрачивают свой аромат. Его можно восстановить, положив зерна на 1,5 часа в холодную воду и сразу после этого высушить в духовке.

В растворимом кофе кофеина в 4–5 раз больше, чем в натуральном, поэтому рекомендуемая дозировка первого — чайная ложка на стакан кипятка.

Вкус какао улучшается, если перед тем как подать его к столу, добавить несколько капель лимонного сока.

Стакан фруктового или томатного сока, выпитый маленькими глоточками натощак, хорошо действует на пищеварение.

Добавив в томатный сок немного лимонного сока и чуть-чуть меда, можно приготовить оригинальные напитки, которые особенно охотно пьют дети.

Соки портятся при неправильном, неплотном закупоривании. Если в бутылке появились пузырьки, то сок можно прокипятить и вновь разлить в чистые стерилизованные горячие бутылки и герметически закрыть.

Минеральную воду следует хранить в темном помещении на полках, в горизонтальном положении, при температуре не ниже 2 °Сине выше 12 °С.

Чтобы дольше сохранить хлебный квас, нужно после приготовления разлить его в бутылки, добавить в каждую из них по чайной ложке сахара и плотно закрыть резиновыми пробками. Квас не потеряет своего вкуса и в течение полутора-двух недель.

Для улучшения вкусовых качеств хлебного кваса можно добавить в него корицу, изюм, мяту и другие пряности.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Грибы солят вареными и сырыми.

Сырыми засаливают рыжики, белые, грузди, подгруздки, волнушки, чернушки, свинушки. Волнушки и чернушки предварительно вымачивают в холодной воде в течение 4 дней, меняя воду ежедневно, а грузди вымачивают 2–2,5 дня.

При домашней засолке в грибы добавляют чеснок, зелень укропа со стеблями и листок черной смородины.

Грибы варят при засолке один раз, а если они имеют горький привкус — два раза.

Для маринования грибы подбирают более мелкие и с толстой мясистой шляпкой: белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята. У маслят предварительно со шляпок снимают пленку.

Маринад для грибов готовят из воды, уксуса, соли, перца, сахара, лаврового листа, корицы, гвоздики.

Для соления наиболее пригодны огурцы с бугристой поверхностью.

Чтобы огурцы, засоленные в открытой посуде, не плесневели, сверху кладут нарезанный кружками хрен.

Перезрелые пережелтевшие огурцы не пригодны для соления, т. к. они быстро портятся. Для консервирования наиболее пригодны мелкие помидоры.

Для консервирования используют недозрелые патиссоны. Готовится рассол (7 % соли и 1 % уксусной кислоты) с добавлением мяты, лаврового листа, перца, чеснока, зелени петрушки, укропа.

Консервированные патиссоны подают как закуску или как острый гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Капуста, заквашенная целыми кочанами, будет нежной и упругой, если ряды кочанов пересыпать крупными толчеными зернами кукурузы.

Квашеную капусту лучше хранить при температуре 1–4 °С, причем рассол должен покрывать ее на несколько сантиметров. Вынув капусту из кадки или кастрюли, надо тотчас же выровнять поверхность и поместить сверху груз. Можно переложить капусту в стеклянные банки и залить верх на 2 пальца над поверхностью капусты растительным маслом — так она сохранится до конца весны.

Если капуста перекисла, надо промыть ее перед употреблением теплой кипяченой водой и слегка отжать, если же перекисла чуть-чуть — промыть в холодной воде.

Маринованный репчатый лук используют для винегретов, на гарнир к сельди, к холодной отварной рыбе и мясу.

Укроп, как один из неотъемлемых компонентов, входит в смеси пряностей, принятых в европейской кухне для сдабривания овощных блюд и приготовления кисло-сладких маринадов.

Консервированный зеленый горошек рекомендуется подогреть вместе с отваром, после чего отвар слить.

Солить арбузы надо с тонкой коркой, полностью созревшие, плотные, без трещин и других повреждений. Не рекомендуется для засолки брать крупные арбузы.

Крапиву можно консервировать в домашних условиях и использовать зимой для приготовления зеленых щей и супов, как в чистом виде, так и вместе с консервированными щавелем и шпинатом.

Патиссоны для консервирования берут белого или желтого цвета, молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами. Мелкие патиссоны консервируют в цельном виде, а более крупный разрезают на аккуратные одинаковые дольки или половинки.

Общим правилом для маринования всех овощей в герметичной таре является укупорка банок стеклянными и жестяными лакированными крышками, т. к. уксусная кислота, содержащаяся в маринадах, разъедает крышки, если они не покрыты лаком.

Для квашения пригодна морковь ярко-оранжевого цвета с небольшой негрубой сердцевиной. Лучшими сортами для засолки огурцов являются «Нежинские», «Муромские», «Неросимые».

Мелкие огурцы солят отдельно от крупных.

Для засолки пригодны томаты в разных стадиях зрелости — зрелые, красные (но не перезрелые и не размягченные), розовые и зеленые. Лучшие сорта для засолки: «Маяк», «Гумберт», «Чудо рынка», «Алтатьевский», «Ведновка».

Хорошим средством для борьбы с плесенью является горчица, в которой содержится антисептическое вещество — аллиловое масло. Если на поверхность рассола насыпать немного сухого порошка горчицы, плесень развиваться не будет.

Соленые огурцы и капуста дольше сохранятся и не потеряют вкус, если брать их из банки, бочки или ведра не руками, а чистой ложкой вши вилкой.

ОСНОВЫ ЭТИКЕТА

СЕРВИРОВКА СТОЛА

СЕРВИРОВКА СТОЛА ПО ЛЮБОМУ ПОВОДУ

Стулья должны размещаться вокруг стола таким образом, чтобы сидящий за столом чувствовал себя удобно и ему не мешала ножка стола или локти соседей. Для этого на каждое место рассчитывается 60–70 см.

Кроме целесообразности при сервировке нужно учитывать и сочетание цветов и узоров. Если посуда пестрая, скатерть следует выбрать однотонную. При однотонном сервизе скатерть может быть как однотонной, так и цветной. Прежде чем застелить стол скатертью, под нее нужно положить мягкую плотную ткань. Это предохранит стол от горячей посуды и случайных пятен. Желательно, чтобы ткань была белой и не придавала своего оттенка тонкой белой скатерти.

Ножи кладут справа от основной тарелки лезвием к ней, вилки — слева, острием вверх, чтобы не испортить скатерть. Рыбный нож кладут справа от ножа для жаркого. Если до рыбы и жаркого подают закуски, то и для них нужны вилка и нож, немного меньшие, чем для рыбы и жаркого. В соответствии с очередностью подачи блюд, они должны находиться дальше всего от тарелки. Ножей и вилок никогда не кладут на стол более трех пар. Если в особо торжественных случаях предусмотрено еще блюдо, которое едят при помощи ножа и вилки, их приносят позднее. Ножи и вилки кладут на расстоянии одного сантиметра друг от друга.

Ложки кладут на стол выпуклостью вниз. Находящиеся за тарелкой суповая и десертная ложки должны лежать параллельно краю стола. Ручка ложки направлена вправо. Суповая ложка располагается справа от тарелки рядом с ножом (правее последнего). Ко всем блюдам, которые не сервируются порциями, подают ложку, вилку, совочек, щипчики и т. д.

Блюда с гарниром и жарким подаются с ложкой и вилкой. Если в хозяйстве нет соответствующих приборов, вместо них употребляют обычные. Масло сервируется со специальным ножом.

Стакан ставится справа, позади прибора.

Для кофе, чая, молока и какао вместе с чашками нужно подать блюдца.

Стакан для пива ставится на металлическую, пластмассовую или плетеную подставку, можно использовать и стеклянную.

Подставка предназначена для защиты скатерти от пивной пены. Непригодны для домашнего стола большие пивные кружки.

Для морса, сока или лимонада подаются либо специальные узкие, так называемые лимонадные стаканы либо тюльпанообразные бокалы.

Рюмки ставятся справа в ряд или полукругом. Важно только, чтобы они располагались в соответствии с порядком употребления напитков, т. е. бокал, который понадобится раньше, должен стоять крайним справа и т. д.

Расставляя бокалы, позаботьтесь, чтобы они не мешали брать ложку.

Если на столе различные напитки, то и рюмки должны быть разными. Бокалы для вина выбирают в соответствии с сортом вина. Для сладких и десертных вин — тюльпанообразные на ножке, для красных — тоже в форме тюльпана, но большего размера и с более широкой верхней частью. Бокал для белого вино — еще крупнее и на более высокой ножке. Самый высокий бокал — для шампанского. Он выглядит как узкий и стройный кубок или представляет собой широкую и низкую чашу. Таким образом, чем крепче напиток, тем меньше рюмка.

Водку и ликеры предлагают в маленьких рюмках. Совсем маленькие рюмки предназначены для коньяка, но в последнее время принято наливать коньяк в большие бокалы, сужающиеся кверху. Считается, что в них лучше сохраняется аромат напитка. Наливают коньяк на самое донышко. Водочные рюмки могут быть как толстостенными без ножки, так и тонкими на ножках. Если они без ножки, можно положить под них маленькие подставки. Для ликера можно использовать керамические или нежные прозрачные, так называемые ликерные чашки, похожие на широкие цветки на хрупких высоких ножках. Пунш наливают в бокалы с ручкой. Цветные рюмки используют только для белого вина. Водочные рюмки также могут быть слегка окрашены. Если нет соответствующего комплекта рюмок, больше всего подходят для любого вина нейтральные, средней величины, прозрачные, из неокрашенного стекла бокалы на ножке. Можно смело наливать в них даже коньяк, заполняя при этом не больше четверти бокала.

На больших приемах, когда трудно рассадить всех гостей, можно использовать карточки с фамилиями приглашенных. В более узком кругу они не обязательны. На карточке из тонкого картона или хорошей плотной бумаги пишут только фамилию гостя, иногда ее украшают каким-нибудь рисунком или проткнутой сквозь угол карточки веточкой ели, брусники и т. д. В кругу более близких друзей можно использовать остроумные надписи, афоризмы или юмористические рисунки. Есть много

способов оформления карточек, главное, чтобы это было сделано со вкусом. Карточки помещают ближе к центру стола. Как правило, их приставляют к рюмкам или бокалам.

ЗАВТРАК. УЖИН

На завтрак или ужин едят какое-нибудь горячее или холодное блюдо и пьют горячие напитки — кофе, какао, чай, либо молоко или простоквашу. Стол сервируют закусочными тарелками (по величине средняя между мелкой тарелкой и тарелочкой для хлеба), которые ставят на расстоянии 2 см от края стола. Для напитков подают чашки или стаканы.

На закусочную тарелку кладут салфетку. Справа от тарелки — нож. Если нужна ложка (для каши, яичницы-глазуньи и т. д.), ее кладут на тарелку. Место кофейной чашки или стакана (всегда на блюдечке) — справа, за тарелкой, возле кончика ножа. Чашка должна быть повернута ручкой вправо, а чайная ложка лежать на блюдце справа от чашки.

Если к завтраку подают яйцо (всмятку), то оно должно быть в специальной подставке, которую помещают на блюдце или на тарелку для хлеба. Сюда же кладут ложку для яйца. Все это ставят на основной тарелке слева.

Если к завтраку подают ломтики мяса (колбасы, ветчины), нужна и вилка. Кладут ее слева от основной тарелки.

Вазочки с медом или вареньем ставят на тарелочки, на краю которых лежат ложки. Все прочее: кофейник, молочник, сахарницу и т. д. — располагают по возможности под рукой. Чтобы посуда с горячим напитком не портила поверхность стола, чайник или кофейник ставят на металлический поднос или металлическую подставку.

Чтобы напитки не остывали, кофейник или чайник можно покрыть красиво отделанной ватной грелкой. Кроме горячего или холодного блюда на стол ставят еще тарелочки для хлеба, масленку и солонку, сахарницу, вазочку с вареньем или лимоном.

ОБЕД

Обычный семейный обед состоит как правило из 2, 3 или 4 блюд.

На мелкую тарелку ставят суповую, справа от них — нож, слева — вилку, за тарелкой — суповую ложку. Если предусмотрено и сладкое, то десертную ложку кладут между тарелкой и суповой ложкой. Хлебная тарелка стоит слева, рядом с мелкой. Мисочка с салатом или компотом стоит также слева, но

за основной тарелкой.

Основные тарелки ставятся на 1–2 см от края стола, на одинаковом расстоянии друг от друга.

Для того чтобы хозяйке дома было удобнее разливать суп, суповые тарелки ставят одна на другую на стол перед хозяйкой или на отдельный столик, находящийся рядом с ней. Там же, рядом с тарелками, она ставит супник и все, что понадобится во время обеда.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и красиво укладывают на хлебной тарелочке или в хлебной корзиночке, накрытой чистой салфеткой. При приеме гостей несколько ломтиков хлеба можно положить на хлебные тарелочки и во время еды предлагать его из хлебницы.

КОФЕЙНЫЙ СТОЛ

Маленькая, так называемая хлебная тарелка, на которую кладут салфетку, ставится так, чтобы ее край был наравне с краем стола или отстоял от него на ширину пальца. Справа от нее кладется чайная ложка или вилка для пирожного.

Тоже правее, но дальше от края ставится чашка для кофе, повернутая ручкой вправо. На блюдечке справа от чашки находится ложка.

Кроме молочника и сахарницы, снабженной ложкой или щипчиками, на столе под рукой у хозяйки стоит кофейник. Если стол накрыт салфетками, то сахар, молочник, кофейник, блюдо с пирожными и все прочие необходимые предметы могут находиться на вспомогательном или сервировочном столике рядом с хозяйкой. Если стол маленький, сахар и сливки могут находиться там же на маленьком подносе.

Обычно хозяйка сама разливает кофе гостям. Кто-нибудь из гостей помоложе может помочь ей. Сахар, сливки и прочее передают из рук в руки. Угощение протягивают гостям слева. Пустую чашку, чтобы налить кофе, принимают справа.

К кофе можно предложить маленькие бутерброды, пирожные, торт, печенье и т. д. Стол не нужно загружать сладостями, лучше оставить их на вспомогательном столике.

К кофе подходит ликер. Если гостей много, можно вместо одного стола накрыть несколько маленьких, вокруг которых садятся так, чтобы внутренние стороны столов были не заняты.

Для сервировки кофейного стола стоит подобрать более яркие скатерти, посуду и украшения. Можно взять и белую скатерть с богатой вышивкой и соответствующим узором на салфетках, к цветной скатерти — такого же цвета или белые

вышитые салфеточки.

Очень хорошо выглядит стол, сервированный одинаковой посудой (сервизом), но можно также воспользоваться разнообразными комплектами чашек и тарелочек. Нужно лишь учесть, что на одном столе не следует ставить тонко отделанные фарфоровые чашки и керамическую посуду. Если поверхность стола красиво отполирована, то при сервировке его можно покрыть дорожкой вши под каждую чашку и в центре стола положить по салфеточке.

Кофейный стол обычно накрывают между четырьмя и шестью часами.

ЧАЙНЫЙ СТОЛ

Для приема гостей можно накрыть один большой или несколько маленьких столиков. Если чай наливают из самовара, то лучше всего установить его на вспомогательном столике. Чай разливает хозяйка. В чашки сначала наливают заварку, а затем кипяток из чайника или самовара.

К чаю подают сахар, различные варенья, лимон, сливки. За ними передают друг другу по кругу бутерброды, кексы, печенье, фрукты и т. д. В теплое время года можно предложить мороженое. К чаю с лимоном подходит коньяк или ром. Как за кофейным столом, так и за чайным, тарелки с пирожными снабжают лопатками, щипчиками или специальными вилками.

ХОЛОДНЫЙ (ШВЕДСКИЙ) СТОЛ

Данный стол завоевал в последнее время большую популярность. Он особенно целесообразен там, где нет места для стола нужной величины. Кроме того, гости могут несколько раз за вечер наполнять свои тарелки. Это стол самообслуживания. Едят за таким столом стоя или сидя поодаль.

На столе, покрытом праздничной скатертью, находятся холодные блюда, закуски, красиво оформленные маленькие бутерброды. Нарезанная булка или хлеб ставятся на стол покрытыми белоснежной салфеткой. На столе должны быть соль, перец и горчица. Все, что легко резать и мазать на бутерброд, — масло, паштет, холодец и др. — можно ставить на стол куском, прилагая к ним нож. Такие напитки, как квас, соки, морс и мед, подают на стол в кувшинах. Чистые тарелки средней величины ставят стопкой, вилки, ложки, ножи располагают в строгий ряд. Рюмки тоже расставляют так, чтобы их было удобнее брать. Стол стараются не перегружать, а по мере необходимости напитки и

кушанья приносят дополнительно. Пустые блюда и остальную грязную посуду уносят, чтобы стол выглядел красивым и убранным весь вечер. В качестве горячего хозяйка может в самом начале предложить чашку бульона.

Холодный стол организуют также на конференциях, совещаниях и больших приемах. В последнем случае стол накрывается в помещении, где есть маленькие столики. На столах стоят графины с водкой, бутылки с вином и пивом, рюмки, тарелки с хлебом, горчица, соль и перец. Гости сами себя обслуживают. Предупредительный мужчина приносит своей спутнице с холодного стола что она пожелает. Он ставит тарелку на руку, покрытую салфеткой, на нее кладет (изгибом вниз) вилку и нож и относит даме. И только потом приносит свои закуски и садится рядом за столик. Обслуживающий персонал только убирает грязную посуду и приносит необходимое.

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

На праздники, а также для приема гостей сервируют стол с большим количеством блюд, богаче украшают его цветами. При сервировке праздничного стола прежде всего следует подумать о блюдах и порядке их подачи.

Чтобы красиво накрыть стол, его нельзя перегружать посудой, поэтому вначале на стол ставят только основную или мелкую тарелку, на нее тарелку для супа, а рядом с ними с левой стороны — тарелочку для хлеба. Если перед супом подают холодные закуски, вместо тарелки для супа ставят закусочную тарелку, которую убирают перед подачей супа.

Можно положить только пару ножей и вилок или же несколько пар, согласуя их с подаваемыми блюдами (закуской, рыбой, жареным мясом) и порядком подачи, начиная с отдаленного от тарелки конца. Дальше от тарелки кладут те ножи и вилки, которые будут использоваться первыми.

При небольшом количестве гостей блюда не ставят на стол, а разносят их, предлагая каждому. Перед подачей сладкого ненужную посуду и приборы убирают со стола. Затем сметают со стола крошки специальными щеточками в тарелки или специальный совочек.

Порядок подачи блюд следующий: прежде всего подают несколько холодных кушаний для возбуждения аппетита, затем суп, за ним следует рыба с гарниром, затем блюда из мяса с разнообразными гарнирами из овощей и салатами. В заключение подают сладкое блюдо. Иногда на десерт подают орехи, шоколадные конфеты и мармелад, красиво раскладывая их на

столе.

В качестве холодных кушаний подают по одному или по два блюда из следующих групп: холодное жаркое, мясо и рыба, паштеты, яйца, студни и заливные, закуски из сельди, рулеты, разнообразные овощи и салаты. Ассортимент салатов должен быть особенно широким — они не только вкусны, но и украшают стол.

Красиво нарезанный хлеб и сливочное масло — необходимые составные холодных закусок.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Если мужчина сопровождает женщину в ресторан или кафе, он помогает своей даме снимать и надевать пальто, не допуская, чтобы это делал гардеробщик. Номерок остается у мужчины.

Привести в порядок свою внешность можно в вестибюле или в туалете, причем о местонахождении последнего каждый спрашивает сам. Мужчине не подобает интересоваться туалетом для своей дамы. В зале, как и во всех других общественных местах, не причесываются, не пользуются косметическими средствами и не приводят в порядок свои руки и одежду.

Не принято останавливаться возле столика знакомого для разговора, если он в обществе постороннего человека. Это можно сделать лишь в случае крайней необходимости. При этом нужно обязательно извиниться за беспокойство.

Мужчина и женщина, пришедшие вдвоем, садятся за столик друг против друга (в том случае, если столик маленький). За большим столом мужчина сидит по левую руку от дамы, рядом или через угол стола, чтобы помогать ей брать блюда с кушаньями. Человек, который пришел один, выбирает самый маленький столик.

Крепкие, а также освежающие напитки всегда наливают мужчины. Женщины могут это делать только в обществе женщин. Чокаются очень редко, только если нужно подчеркнуть торжественность момента. Обычно мужчина поднимает бокал с легким кивком головы и глядя своей спутнице в глаза. Женщина отвечает тем же.

На бестактность других не обращают внимания, оставляя ее незамеченной.

Вилку, нож, ложку держат за ручку и тот, кто подает их, и тот, кто берет. Стаканы и рюмки берут снизу.

Суп наливают в тарелки за сервировочным столом, заполняя только углубление тарелки. Гостю подносят ее справа и правой рукой ставят на тарелку для жаркого.

Слева подают: жаркое, рыбу, овощи и закуски, печенье, пирожные, конфеты и пр. Так гостю будет удобнее взять правой рукой еду с большого блюда.

Кофе наливают с правой руки гостя. Сахар и сливки гость должен положить сам по вкусу. Предлагая пищу, можно слегка опереться тыльной стороной руки о стол.

Подносить большое блюдо следует вплотную к тарелке гостя, чтобы не запачкать скатерть. Ручка ложки или вилки должна быть повернута в сторону гостя, который обслуживает себя правой

рукой, левой же только помогает. Обслуживающий должен держать свою правую руку позади, чтобы не мешать гостю.

Сигареты предлагают слева, а прикуривать дают справа.

Если вам нужно убрать со стола использованную посуду, то ее нужно держать правой рукой справа, причем, ложки, ножи и вилки собирают и складывают, по возможности, бесшумно на поднос рядом со стопкой тарелок.

Хозяйка должна сама «открыть» стол, пожелав всем приятного аппетита. Гости начинают есть раньше хозяйки. Этого правила невозможно придерживаться, если гостей очень много. Тогда мужчины должны лишь дождаться, когда начнут есть обе его соседки.

Суп хозяйка всегда предлагает только один раз. Все остальные блюда — дважды, причем гость накладывает их себе сам. Прежде всего предлагают мясо (когда угощают жарким). Мясо обязательно должно быть нарезано на кусочки. Затем предлагаются овощи и, наконец, соус.

На тарелку кушанье кладут вилками и ложками, находящимися на блюде, не касаясь ими своей тарелки и не забывая положить их обратно на блюдо.

Кушанье берут с блюда подряд, начиная от края. Выбирать разрешается только при подаче жаркого из птицы. Если случайно накалывают вилкой кусок, не нужно класть его обратно в блюдо. Еду не следует накладывать на тарелку с горкой. Это выглядит некрасиво и не аппетитно.

Если хотят пропустить какое-либо блюдо, то причин объяснять не надо, достаточно сказать «спасибо». Ни в коем случае не говорите: «Спасибо, я этого не ем» или «Мне этого нельзя». Предлагая кушанья, никого не нужно принуждать есть.

За столом нужно сидеть слегка наклонившись вперед и на всем сиденье, а не на краешке его. Разговаривая с соседом справа, не нужно поворачиваться спиной к сидящему слева. Сидеть за столом нужно прямо, поворачивая при разговоре только голову. Ноги держат вместе, не вытягивая их вперед. На столе могут находиться только кисти рук. Ни в коем случае не кладут на стол локти. Локти, по возможности, должны быть прижаты к туловищу. Если едят одной рукой, то вторая рука при этом также должна находиться на столе. Пальцы должны быть сложены вместе. Манерно выглядит оттопыренный мизинец.

Нужно стараться избегать делать на людях то, что может вызвать брезгливость. По этой причине не нужно слишком размазывать по тарелке пишу или придавать еде неаппетитный вид, например, раздавливая в соусе картофель и овощи и т. д. Некрасиво выглядят такие остатки пищи, как рыбные косточки,

кости и проч., разбросанные по тарелке. Кроме того, они мешают есть. Если во время еды попался в рот хрящ, косточка и т. д., то их опускают губами на вилку или ложку, поднесенные ко рту, и кладут на край тарелки так, чтобы они не соскользнули ни на скатерть, ни обратно в тарелку. Следует стараться, чтобы тарелка была запачкана по возможности меньше.

Салфетку берут с тарелки, когда начинают подавать на стол. Свернув вдвое, ее кладут к себе на колени. Не нужно засовывать ее за воротник, как делали когда-то. Также не нужно вытирать салфеткой посуду и столовые приборы. Это будет оскорбительно для хозяйки. В наши дни никому не придет в голову вытереть краем скатерти руки или рот. Рот можно вытереть салфеткой, приложив ее слегка ко рту. Это делают перед тем, как пить, чтобы на стекле не оставлять следов жирных губ. В случае необходимости вытирают рот и после еды. Окончив трапезу, салфетку кладут на стол слева от тарелки. Ее не мнут и не складывают по заглаженным складкам. Бумажную салфетку можно слегка смять и положить на тарелку.

Ложку нужно держать между большим и указательным пальцем, при этом ее ручка должна слегка упираться в средний палец. Ко рту ее подносят немного наискось (не боком) и в рот не засовывают. Суп набирают с тарелки ложкой в таком количестве, чтобы его можно было донести до рта, не пролив ни капли.

Вилку во время еды держат в левой руке, а нож в правой. Если едят одной вилкой, ее держат в правой руке. Ручка ножа и вилки находится в ладонях. Кончиком указательного пальца можно упираться в стык ручки и острия, но не ниже. Так же держат вилку, выпуклостью кверху.

Нож и вилку держат над тарелкой под небольшим углом. Нож используется для нарезания и как вспомогательный инструмент для накладывания пищи на вилку. Когда едят ножом и вилкой, их держат все время в руках, даже в тот момент, когда едят только вилкой.

При употреблении мягкой пищи (например, желе) можно повернуть вилку выпуклостью вниз. С ножа никогда не едят.

Ножом и вилкой надо пользоваться умело и легко, не прилагая никаких усилий. В тот момент, когда пережевывают пищу и нож и вилка находятся в бездействии, кончики их держат на тарелке. Во время еды нож и вилку кладут на тарелку накрест. Ручка ножа направлена направо, вилки — налево. По окончании трапезы нож и вилку (выпуклостью вниз) кладут на тарелку параллельно друг другу. Ручки находятся справа.

Упавший на скатерть кусочек пищи аккуратно поднимают кончиком чистого ножа на свою тарелку.

Во время сервирования и во время пережевывания пищи не говорят. Свою речь следует хорошо продумать и коротко сформулировать. Желательно, чтобы она была остроумной. Это оживит общество. Речь обязательно должна быть краткой и ясной. Выступающий должен встать, слегка постучать по своей рюмке, чтобы обратить на себя внимание, после чего он может говорить. При желании можно попросить наполнить бокалы и рюмки вином. Все прекращают есть и молча слушают.

Закончить речь можно тостом либо в честь торжественного события, либо за здоровье хозяев, гостей и т. д. Все гости, сидящие за столом, присоединяются к пожеланиям.

Не следует злоупотреблять речами. Как количество их, так и продолжительность должны быть ограничены.

Не нужно петь хором за ресторанным столиком. Это не отвечает правилам приличия. Даже за домашним столом нужно стараться петь приглушенно, стройно и красиво, чтобы не тревожить соседей. Заздравные песни новобрачным, юбиляру, новорожденному поют один раз за весь вечер.

Остужая суп, не следует дуть в тарелку, чашку или ложку. Лучше подождать, пока он остынет, слегка помешивая при этом ложкой. В том случае, если мясо подается отдельно от супа на блюде, нужно взять кусочек, нарезать его при помощи ножа и вилки на несколько частей и только после этого наполнить тарелку супом. Если в супе уже есть большой кусок мяса, то разрезать его можно при помощи ножа и вилки на несколько частей в самом супе. Клецки, макароны, овощи и т. д. размельчают постепенно ложкой. Стараются делать это бесшумно и осторожно. В хорошо приготовленном супе не должно быть кусков, которых нельзя было бы положить в рот сразу. Гущу следует съедать одновременно с жидкостью. Если хотят добавить себе супа, оставляют ложку в тарелке.

Суп-пюре или бульон, как правило, подают в чашке и едят десертной ложкой, придерживая при этом левой рукой чашку за ручку.

Остатки бульона можно допить из чашки, не пользуясь ложкой. Чтобы доесть суп из тарелки, ее наклоняют левой рукой от себя, то есть к центру стола.

Жаркое едят при помощи ножа и вилки. Исключение составляют только мягкие мясные блюда, такие, как котлеты, рулет и т. п. В этом случае используется только вилка, находящаяся в правой руке. Не измельчают сразу большой кусок мяса, а делают это постепенно. Для этого придерживают кусок мяса вилкой. Таким же образом мясо можно отделить и от кости. Отделенную кость отодвигают на край тарелки.

Жаркое не разрезают сразу на тарелке на мелкие кусочки, чтобы есть одной вилкой, переложенной в правую руку.

Жаркое из птицы едят так же, как и любое другое мясо. Только косточки маленьких птиц (цыпленка) разрешается держать в руке. А вообще нужно стремиться придерживаться правила: «Старайся, сколько возможно, не брать кушанье рукой» (об этом утверждалось еще в XIX веке). Мясо едят вместе с приправой.

Рыбу обычно не едят ножом, но и здесь не обходится без исключений. Рыбу с твердой кожей можно разрезать ножом. Для рыбных блюд должны подаваться специальные ножи и вилки. Если их нет, то можно использовать просто две вилки. Есть нужно вилкой, находящейся в левой руке. Вилкой, находящейся в правой руке, помогают расчленять рыбу. Если нет двух вилок, тогда рыбу едят вилкой, находящейся в правой руке, а помогают себе кусочком хлеба. Взять его следует в левую руку.

Что касается копченой рыбы, то нужно сначала отделить от нее кожу, а затем саму рыбу от костей. После того как верхняя часть рыбы съедена, можно перевернуть ее с помощью ножа и вилки на другой бок и продолжать есть. Рыбу расчленяют, как и мясо, на маленькие кусочки. Рыбные косточки стараются извлекать изо рта как можно незаметнее и аккуратнее.

Не режут ножом сваренные овощи, как и прочую мягкую пищу. Все это можно расчленить на кусочки вилкой, находящейся в левой руке. При этом овощи ножом только придерживают. В случае необходимости можно надрезать твердую поджаристую корочку картофеля ножом.

Не стоит наливать на картофель или на овощи соус. Соус предназначается для мяса, а вид овощей становится от него неаппетитным. Стараются есть соус вместе с другой пищей так, чтобы он не оставался на тарелке. Некрасиво также подбирать остатки соуса кусочком хлеба.

Салаты, предназначенные как дополнение к жаркому и сервированные на маленьких тарелках, едят прямо с этих тарелочек. Жидкость от салатов не доедают ложкой, а оставляют на тарелке. Зеленый салат не режут, он должен быть порезан еще на кухне.

С большого блюда перекладывают салат себе на тарелку специальной ложкой.

Сельдерей или петрушку можно взять рукой. Откусив, их кладут на краешек своей тарелки или в предназначенную для этого чашечку.

Салаты из селедки, картофеля, томатов, крабов и т. п. не кладут на хлеб, а едят со своей тарелки. Для этого используют

вилку, находящуюся в правой руке. Можно помогать себе кусочком хлеба в левой руке.

Хлеб берут всегда рукой с общей тарелки. При этом стараются не дотрагиваться до других кусочков. От хлеба или булки, положенных на свою тарелку, отламывают по кусочку.

Большие, слоистые и горячие бутерброды едят ножом и вилкой. Чтобы приготовить себе бутерброд за столом, кусочек хлеба кладут к себе на тарелку. Сюда же кладут кусочек масла и, придерживая хлеб двумя пальцами, намазывают его маслом. Не нужно намазывать хлеб, держа его на ладони, это некрасиво и негигиенично. Колбасу, ломтики мяса и т. п. кладут на бутерброд вилкой. Бутерброды и поджаренный хлеб отрезают по кусочкам.

Если делают бутерброд с медом, вареньем или повидлом, нарезают сначала кусочек хлеба на небольшие полоски. Намазывают одну полоску хлеба, придерживая ее на тарелке двумя пальцами левой руки. Съев одну полоску, можно при желании намазать другую.

Куски пирога едят ножом и вилкой, пирожки — держа руками (только кончиками пальцев). Пирожки тоже можно есть ножом и вилкой, если они очень жирные.

Масло, если оно сервировано большим куском, нужно брать специальным ножом. Если масло подано в виде розочки или шарика, то можно взять его своим ножом. Кладут кусочек масла с правой стороны хлебной или десертной тарелки и лишь потом, взяв его ножом, намазывают его себе на хлеб или булку.

Горчицу и соль берут специальными ложечками. Горчицу нужно класть на дно тарелки (не на край) с правой стороны.

Яйца (всмятку) подают в яичной рюмке. Скорлупу легко разбивают ложкой, снимают пальцами и кладут на блюдце, на котором стоит рюмка. Затем осторожно снимают ложкой с яйца верхушку, стараясь не пролить желток. Яйца вкрутую очищают до конца, разрезают вдоль на две половины и затем постепенно расчленяют вилкой.

Яичницу и омлет с ветчиной едят вилкой, которую держат в правой руке. В случае необходимости можно помочь кусочком хлеба, держа его в левой руке.

Яичницу-глазунью едят ложкой. Глазунью с большими кусками ветчины нужно разрезать и поэтому ее едят ножом и вилкой.

Рис нужно есть только вилкой. Это относится лишь к отварному рису. Рисовую кашу (как и все каши) едят ложкой.

Макароны обычно размельчают перед тем, как приступить к приготовлению кушанья. Ножи используются только для того, чтобы в случае необходимости помочь им взять макароны на

вилку.

Пельмени кладут вилкой в рот целиком, чтобы из них не вытекал сок. Если размеры пельменей не позволяют сделать этого, их расчленяют вилкой.

Сыр нужно брать специальной вилкой. После чего его кладут на дно (не на край) своей тарелки. В упаковке сыр на стол не подают. Плавленный сыр намазывают на хлеб ножом.

Колбасу и ветчину подают на стол нарезанными на ломтики, кожица должна быть предварительно снята. Ломтики кладут на свою тарелку вилкой. Если кожица все же не снята, то ее обрезают ножом на своей тарелке, придерживая ломтик вилкой.

Если подается горячая колбаса, то всю кожицу сразу не снимают, а делают это постепенно, с каждого отрезанного кусочка. Кожицу с сосисок и других тонкокожих колбас не снимают.

Ливерная колбаса также не очищается, так как это делает ее неаппетитной на вид. С нее кожицу также надо снимать постепенно. Для этого нужно сделать надрез на кожице, затем снять ее при помощи ножа.

Паштет нужно есть вилкой, но можно пользоваться и ложкой (чайной).

Черную икру можно подать на стол в оригинальной упаковке (это может быть небольшая баночка). Икру предварительно не кладут на свою тарелку, а сразу же намазывают на ломтик хлеба или булки. Нельзя брать икру из баночки своим прибором. При желании можно смочить икру на своем ломтике лимонным соком. Бутерброд едят, держа его в руке. Поджаренную булку с икрой едят вилкой и ножом.

Раков из общей посуды можно достать рукой или ложкой, после чего положить на свою тарелку. Обычно раков едят руками. Левой рукой берут рака спереди, а правой сзади и таким образом отделяют кусочки. Тушку рака от панциря можно отделить ножом. Шейку, клешни и ножки можно просто положить в рот и высасывать из них мясо.

Зеленоватые и мягкие части рака не едят. Непригодные для еды части рака не нужно класть к себе в тарелку. Их кладут в специально предназначенную для этого посуду. Пальцы после еды споласкивают в специальной чашке с водой. Чашка подается к столу заранее. Если едят раков за праздничным столом, делать это нужно специальным ножом и вилкой, которыми легко извлекать мясо. Для этого нужно положить рака спинкой кверху, воткнуть вилку между шейкой и спинкой, затем вспороть спинку вдоль ножом, на котором находится вырез, при помощи которого выломать клешни. Мясо вынимается вилкой, по возможности

одним куском. Таким же образом выламывают и ножки. Клешню нужно разрезать вдоль и вынуть мясо. Проделывать это следует очень осторожно, чтобы не брызнуть соком на скатерть.

Раков можно подавать и с отваром. В этом случае отвар можно пить из чашки или же есть, макая в него хлеб.

Компот подается в специальной мисочке, бокале или в стакане. Если ложка для сладкого не положена на стол заранее, то ее приносят вместе с компотом, на блюдечке. Фруктовые косточки не должны падать обратно в компот. Их выталкивают сквозь сжатые губы на ложку, после чего кладут на блюдечко или специальную подставку. Во время еды можно придерживать бокал или стакан левой рукой. Не нужно наклонять бокал как суповую тарелку.

Торты, пироги подают на стол нарезанными. Кладут кусок торта на свою тарелку специальной лопаточкой, щипцами или большой вилкой. Пирожные нужно есть специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные, которые крошатся, можно есть рукой. Если пирожное подано в бумажной тарелочке, то ее кладут на свою тарелку.

Кулич, крендель и другие изделия, которые могут при откусывании раскрошиться, отламывают рукой по маленькому кусочку. Булочки с начинкой из крема или варенья и т. п. можно откусывать, держа их в руке.

Печенье отламывают по кусочку. Если печенье очень жирное, то можно есть его вилкой для пирожных.

Конфеты можно брать руками (кончиками пальцев). Если конфета завернута, ее кладут сначала на свою тарелку, затем разворачивают и едят.

Варенье, мармелад или мед кладут на свою тарелку или в розетку, затем своим ножом намазывают на кусочки хлеба или булки. При желании можно положить мед или варенье в чай.

Кусковой сахар можно брать щипчиками или просто пальцами, но не дотрагиваясь в таком случае до других кусочков.

Лимон подается на стол на отдельной тарелке. Если нужно положить лимон в стакан с чаем, его берут ложкой, опускают в чай, выжимают сок и, вынув, кладут его на край тарелки или блюдечка. Если лимон подан на стол дольками, то можно выжать из него сок над стаканом указательным и большим пальцем правой руки. Если ломтик лимона подан с каким-либо блюдом, то сок из него выжимается выпуклой стороной вилки.

Если едят лимон с сахаром, то можно согнуть лимон пополам указательным и большим пальцем правой руки, касаясь при этом только кожицы, затем обмакнуть в сахар, лежащий на вашей тарелке. Лимон съедают до корочки, которую кладут затем на

край своей тарелки.

Яблоко и грушу разрезают на тарелке вдоль на четыре части или на восемь частей в зависимости от размера плода. Затем очищают от кожицы и удаляют сердцевину и едят руками.

Сливы, если они большие, разламывают пальцами пополам и вынимают косточку. Мелкую сливу можно сжать с концов так, чтобы она лопнула, и кончиком ножа удалить косточку.

Персики и абрикосы. Большой персик нужно взять в правую руку и надрезать по кругу до косточки, затем разломить. Косточку удаляют ножом. Персик разрезают постепенно. Абрикос гораздо нежнее персика, поэтому его можно не разрезать ножом на кусочки, а просто положить по половинке в рот.

Апельсин нужно взять в правую руку и надрезать вдоль него кожицу дольками до мякоти. Можно сделать 6 или 8 долек. Полоски кожицы отделить так, чтобы они образовали звезду. Затем нужно удалить белую мякоть и разделить апельсин на дольки.

Кожицу мандарина можно легко снять без помощи ножа.

Банан нужно взять левой рукой за низ и надрезать верх ножом так, чтобы было удобно снять с него кожуру. Очистить банан нужно сначала только до половины, так как он может сломаться. Едят банан, держа его рукой. Кожуру банана кладут на край своей тарелки.

Виноград едят, срывая его пальцами с грозди. Ягоды кладут в рот по одной. Косточки или твердую кожицу опускают осторожно на тарелку, прикрываясь рукой.

Вишни и другие фрукты и ягоды с косточками едят, как виноград. Вишни могут стать украшением стола, если подать их с хвостиками и отдельными листочками.

Арбузы и дыни подают нарезанными. Нарезать нужно тонкими ломтями и с кожурой. Взятый с блюда ломоть кладут на тарелку кожурой вниз. Если он тонок, кладут плашмя. При желании можно посыпать его сахаром. Есть арбуз или дыню нужно фруктовым ножом и вилкой, но можно воспользоваться и чайной ложкой. Мякоть едят до твердого края.

Ананас очищают и разрезают на ломтики тут же за столом, чтобы в комнате распространился его аромат. Ананас нарезают на тонкие ломтики и пускают на стеклянном блюде по кругу. С блюда ломтик кладут на свою тарелку специальной вилкой. При желании можно посыпать его сахаром. Есть ананас нужно фруктовым ножом и вилкой или чайной ложкой.

Ягоды обычно подают разложенными на тарелочке порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Ягоды посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных

случаях можно подать ягоды со взбитыми сливками.

Орехи раскалывают специальными щипцами. Содержимое вынимают из скорлупы и кладут пальцами в рот.

Желая с кем-либо поделиться плодом, его разрезают на две половины и предлагают другому большую и лучшую. Оставляют себе половину с хвостиком, сердцевиной или косточкой.

После того как поели фрукты, руки нужно вытереть бумажной салфеткой и положить ее в слегка мятом виде на фруктовую тарелку.